Gepökelte Rinderzunge mit Lauch-Erbsen-Gemüse und Kartoffelpüree



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Anna T. Wieser

Zutaten

CA. 380 G	gepökelte Rinderzunge
250 ML	Suppe
1/2	Stange Lauch
220 G	Erbsen
	Kresse
500 G	mehlige Kartoffeln
100 ML	Milch

80 G	Butter
	Salz
	Muskatnuss

Zubereitung

1. Die kalte Zunge in Scheiben schneiden.

   Exakt wird es mit der Wurstmaschine.

2. In einer Rindsuppe erwärmen.

   Wenn so eine nicht vorhanden ist, geht auch ein Gemüsefond.

3. Lauch waschen, in rautenförmige Stücke schneiden, gemeinsam mit Erbsen blanchieren, vor dem Anrichten in Butter schwenken und abschmecken.

4. Kresse hinzufügen.

5. Für das Püree die mehligen Erdäpfel schälen und in kleine Stücke schneiden und in gut gesalzenem Wasser weich kochen.

6. Milch erhitzen, mit Muskat und Salz abschmecken, die abgetropften Erdäpfel dazupressen und gut abrühren.

7. Kalte Butterflocken in das heiße Püree rühren.

   Hebt den Geschmack!

8. Die drei Komponenten hübsch auf Teller arrangieren.