|  |  |
| --- | --- |
|    |  |

Zunge mit Champignon- Püree und Brand von schwarzen Ribiseln

**Zutaten
für 4 Personen**
1 leicht geräucherte oder gepökelte Kalbszunge
500 g Champignons
Krenwurzel
150 g Jungzwiebeln
150 g Karotten und Sellerie
Pfefferkörner
1 KL Dijonsenf
Salz, schwarzer Pfeffer
Thymian
Lorbeerblatt
1/8 l Weißwein
Aceto Balsamico

1, Brand von Schwarzen Ribiseln. Die Zunge wird in Wasser und etwas vom Weißwein mit Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern gekocht, bis man sie mit einer Bratengabel leicht durchstechen kann. Danach sofort mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Champignons und Jungzwiebeln klein hacken und gemeinsam in Olivenöl anschwitzen. Mit restlichem Weißwein ablöschen, Kräuter und Gewürze mitkochen, geriebenen Kren nach Geschmack, Senf und einen Schuss Aceto Balsamico dazugeben und im Mixer – ohne Lorbeerblatt – aufmixen.

3. Kalt stellen, nochmals mit Kren, Senf und den Gewürzen und der „schwarzen Ribisel“ abschmecken und mit der dünn aufgeschnittenen Zunge servieren.