

PARMESAN- FRISCHKÄSETASCHERL MIT MILCHKALBSZUNGE UND BASILIKUMÖL

4-6 Personen

MILCHKALBSZUNGE

4 Stk. Milchkalbzunge
40g Karotte gewürfelt
40g Sellerie gewürfelt
40 Stangensellerie gewürfelt
100g Schalotten gewürfelt
30g Champignons gewürfelt
½ TL Tomatenmark
200ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig
5 Stk. Pfefferkörner
500ml Hühnerfond
1 TL Maisstärke
100g kalte Butterwürfel

NUDELTEIG

100g Durrum
100g Weizenmehl Typ 700
2 Eier
1 TL Olivenöl

FÜLLE

100g Büffelrischkäse
100g alter Parmesan, gerieben

BASILIKUMÖL

100g Basilikum
100g Traubenkernöl



MILCHKALBSZUNGE:

Gemüse in einem gusseisernen Topf hellbraun anschwitzen und Tomatenmark einrühren – mit einem Drittel vom Weißwein ablöschen – einreduzieren lassen. Vorgang zweimal wiederholen. Lorbeer, Pfefferkörner und Thymianzweig zugeben. Mit Hühnerfond aufgießen. Milchkalbzunge schälen – warm stellen. Fond passieren und auf ¼ reduzieren. Fond mit Maisstärke binden und einrühren.

NUDELTEIG:

Zutaten zu einem kompakten Teig verkneten und in Frischhaltefolie wickeln. 2 Stunden rasten lassen.

FÜLLE:

Zutaten verrühren. Teig dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Mit der Fülle zu Tascherl formen.

BASILIKUMÖL:

Öl mit Basilikum fein mixen und passieren – kaltstellen.

PARMESANSCHAUM:

Gemüse in Butter ohne Farbe anschwitzen. Lorbeer, Pfeffer und Thymian zugeben, mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Risotto und Hühnerfond zugeben – 30 Minuten köcheln lassen. Parmesan, Milch und Creme Fraiche zugeben, mixen und fein passieren. Sauce nicht mehr kochen lassen! Mit Olivenöl, Zitronensaft und Salz abschmecken.

PARMESANSCHAUM

1 EL Butter
1 Stk. Schalotte gewürfelt
2 Stk. Knoblauchzehe gewürfelt
20g Fenchel gewürfelt
20g Stangensellerie gewürfelt
20g Champignons gewürfelt
1 Thymianzweig
1 Lorbeerblatt
5 Stk. Pfefferkörner
50 ml Weißwein
50ml Noilly Prat
1 TL Risottoreis
500ml Hühnerfond
Salz
Pfeffer
100g alter Parmesan
30ml Milch
1EL Creme Fraiche
Zitronensaft
Olivenöl

FERTIGSTELLUNG:

Die Zunge in Stücke schneiden und mit der Sauce glacieren.

Warm stellen.

Die Tascherl bissfest kochen und den Parmesanschaum aufschlagen.

Die Zunge in einen tiefen Teller geben. Die Tascherl in das Teller setzen.

Mit Parmesanschaum, Sauce und Basilikumöl garnieren.

PARMESAN- FRISCHKÄSETASCHERL MIT MILCHKALBSZUNGE UND BASILIKUMÖL

BERGERGUT