Dresdner Zungen-Sellerie-Nudeln

Sehr einfaches und leckeres Essen mit Rinderzunge, Zungenkochwasser, gebratenem Sellerie + Nudeln

Zutaten für 2 Portionen

2 1-cm-Scheiben gekochte, gepökelte Rinderzunge
2 1-cm-Scheiben Knollensellerie, geschält
40 g Butter
40 g Butterschmalz
3 EL Zitronensaft (1-2 kleine Zitronen)
500-800 ml reduzierte Kochbrühe der Zunge
160 g Penne
80 g Grana Padano, gerieben

Zubereitung

Sellerie und Zunge (pro Person ca. 140 g) in Penne-große Stifte bzw. dicke Streifen schneiden.

Die Penne in kochendem Salzwasser ansetzen.

Während die Nudeln kochen in einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und darin auf höchster Stufe die Selleriestreifen ringsum braun anbraten. Einige Kellen heißen Zungenkochwassers zugeben und unter Rühren verkochen lassen. Erneut Zungensud zugeben und verkochen lassen.

Die Zungenstreifen untermischen, erneut Zungenkochwasser zugeben und wieder verkochen lassen. Solange wiederholen, bis der Sellerie gut salzig und würzig schmeckt.

Die Flüssigkeit im Tiegel soweit reduzieren, bis nur noch ein paar Millimeter vorhanden sind.

Zitronensaft und Butter unterrühren. Butter schmelzen lassen und vom Feuer ziehen.

Penne abgießen, auf tiefe Teller und die Zungen-Sellerie-Mischung auf die Nudeln verteilen.

Geriebenen Grana Padano dazu reichen.

Hinweis: Das Zungenkochwasser sollte man vor Verwendung auf die Hälfte reduzieren. Es darf nur Salz und Aromen aus der Rinderzunge, aber keine Gewürze oder Gemüse enthalten. Ohne diese Kochbrühe wird das Rezept nix … 😊

Zum Kochen einer 2-kg-Rinderzunge braucht man gut 3 Stunden Zeit und im Wasser 3 TL Salz. Wenn eine Gabel leicht in die Zungenspitze einzustechen geht, ist sie gar. Dann herausnehmen und der Zunge die Haut abziehen. Währenddessen das Kochwasser reduzieren lassen (1h) um es dann z.B. in diesem Rezept weiterzuverwenden.

In Scheiben geschnittene, gekochte Rinderzunge lässt sich in dem Kochsud ohne geschmacklich „auszubluten“ oder auszutrocknen im Kühlschrank einige Tage aufbewahren.