



Zwischengang: Alexander Herrmann

Kalbszunge mit Nuss-Brotschmelze, Kürbis und Currymilch

Zutaten für 4 Personen

Für die Kalbszunge: Die Kalbszunge in zwei bis drei Stücke zerteilen, in der Kalbsbrühe mit Zitronenschale und etwas von dem Thymian vorsichtig lauwarm erwärmen, herausnehmen abtropfen lassen. Anschließend in fingerdicke Tranchen schneiden und in Butter und dem restlichen Thymian von beiden Seiten leicht braun anbraten.

1 gekochte, geputzte Kalbszunge
250 ml Kalbsbrühe
Etwas Zitronenschale
½ Bund Thymian
4 EL Butter

Für die Nuss-Brotschmelze: Währenddessen alle Nüsse in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad Umluft braun rösten und anschließend grob zerstoßen. Dann mit der restlichen Butter und dem Panko in der Pfanne zu einer Brösel-schmelze rösten.

3-4 EL Erdnüsse, ungesalzen
200 g Panko

Für den Kürbis: Den Kürbis schälen und in 1x1 cm große Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Zunächst die Schalotte in etwas Fett anschwitzen, anschließend den Kürbis dazugeben. Etwas von der Brühe angießen und mit geschlossenem Deckel dünsten. Anschließend mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Honig abschmecken. Nicht zu viel Brühe dazugeben, lieber erst weniger und bei Bedarf immer wieder etwas angießen.

1 Hokkaidokürbis, klein
4 Schalotten
1 EL Honig
1 Prise Cayennepfeffer

Für die Currymilch: Die Milch erwärmen, nicht kochen, mit Salz und Curry abschmecken und mit dem Pürierstab fein schaumig aufschlagen.

0,5 L Milch
1 EL Curry
Salz

Einige Macadamianüsse

Den geschmorten Kürbis auf einem Teller anrichten, die Kalbszunge darauf setzen, mit der Nuss-Brotschmelze bestreuen und die schaumige Currymilch um den Kürbis herumträufeln. Etwas von der Macadamianuss darüber raspeln.