



Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien		Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt		

Lengua con alcapparras

Zunge mit mallorquinischen Kapern



Kapern, Foto: (c) robynmac - fotolia.com

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zunge vom Rind, gepökelt, je nach Größe
- 2 Stücke Knollensellerie, klein gewürfelt
- 1 Stange Porree, in Ringen geschnitten
- 2 Zwiebeln
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 1 Zweig Thymian
- 5 Körner Pfeffer

Für die Sauce:

- 1 Eigelb
- 100 g Sahne
- 50 g Butter
- 2 EL Mehl
- 200 ml Wein, weiß
- 300 ml Brühe vom Zungenknochen
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Kapern

Und so wird es gemacht:

Die Zungen 10 Minuten in kochendes Wasser geben, Wasser abgießen. Die Zunge mit den Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Porree, Thymian und zerdrückten Pfefferkörnern in einem Topf mit einem Liter Wasser erhitzen und 2 ½ - 3 Std. kochen. Zunge aus dem Sud nehmen, kalt abspülen und schälen, dann in dünne Scheiben schneiden. Den Sud passieren. Eigelb und Sahne mischen. Butter und Mehl zu einer Mehlschwitze rühren. Mit Weißwein und der Brühe ablöschen. Bei schwacher Hitze zu einer sämigen Sauce kochen. Nach ca. 30 Minuten das mit Sahne verrührte Eigelb zugeben. Bis kurz vor das Kochen bringen, abschmecken und die Kapern unterrühren. Die Zungenscheiben mit der Sauce überziehen und servieren.

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)

