




---

## GESCHMORTER KARFIOL MIT KALBSZUNGE, EINGELEGTEN DATTELN

Butterweiche Kalbszunge, fruchtige, süße Datteln vereint mit einer milden Ziegenkäsecreme.

---



---

**GEPÖKELTE KALBSZUNGE**  
 1 gepökelte Kalbszunge  
 2 l Wasser  
 je 100 g Karotten, Sellerie, Lauch  
 5 Stück Wacholderbeeren  
 10 Stück Pfefferkörner  
 200 ml Sherry-Essig

20 ml Sherry Essig  
 2 Stück Sternanis  
 4 Stück Langer Pfeffer  
 ½ Stange Zimt  
 3 Stück Nelken  
 5 Stück Datteln

**ZIEGENKÄSECREME**  
 50 g Ziegenkäse  
 100 g Milch  
 ½ Zitrone, Saft und Abrieb  
 3 Stück Piment  
 1 Stück Langpfeffer  
 1 Stück Lorbeerblatt  
 1 Msp. feiner Chili  
 Salz, Pfeffer

**EINGELEGTE DATTELN**  
 100 g Zucker  
 100 ml Wasser  
 200 ml Portwein  
 500 ml Rotwein

**KONFIERTER KARFIOL**  
 300 g Blumenkohlröschen, zugeputzt  
 750 g Butter  
 Lorbeer, Wacholder, Piment, Salz  
 P.X.-Essig

---

### GEPÖKELTE KALBSZUNGE

Wasser aufkochen und alle Gewürze zugeben, ½ Stunde ziehen lassen. Zunge zugeben und ca. 2,5 Stunden köcheln lassen. Aus den Fond nehmen und die Haut abziehen. Einen Teil der Zunge der Länge nach in feine Scheiben schneiden, den Rest in feine Streifen. Die Streifen in Sonnenblumenöl knusprig frittieren. Die Zungenscheiben lauwarm dazu geben.

### EINGELEGTE DATTELN

Zucker und Wasser zu einem Karamell kochen. Mit Sherry-Essig, Portwein und Rotwein ablöschen. Gewürze zugeben und auf 150 ml reduzieren. Durch ein Sieb gießen. Datteln entkernen und in den Sud geben. Abdecken und über Nacht ziehen lassen.

### KONFIERTER KARFIOL

Blumenkohlröschen waschen und abtrocknen. Die Butter in einem Topf klären und passieren. Nun die Butter im Topf auf ca. 78 °C erhitzen, Gewürze zugeben und die Blumenkohlröschen darin 15–20 Minuten einlegen. Mit einer Nadel immer wieder prüfen, ob sie gar sind (bissfest). Aus der Butter nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen. Mit Salz und einem Spritzer P.X.-Essig würzen.

### ZIEGENKÄSECREME

Milch aufkochen und Gewürze hinzugeben, 10 Minuten ziehen lassen. Passieren. Den geschälten Ziegenkäse darin auflösen. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

---

#### ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Mit jungem Portulak ausgarnieren. Eventuell etwas Sellerieschaumsauce dazugeben. Mit Schnittlauchöl beträufeln.

---

