

Black tongue mit bunten Karotten und schwarzer Sauce

Ingredients

1 Zunge, ca. 1,7 kg
100 g Zwiebel
100 g Lauch, in Ringen
50 g Sellerie
5 Stck Wachholderbeeren
2 Stck Lorbeerblätter
2 Stck Nelke
Sauce
50 g Butter
50 g Mehl
125 g Sahne
350 ml Brühe
2 EL Senf, grob
1 Pr. Zucker
Salz/ Pfeffer
2 Päck. Tintenfischtinte
Karotten
20 g Butter
400 g Karotten, bunt, geschält, längs halbiert
1 EL Zucker
4 EL Brühe



Method

- 1. Zubereitung Zunge:** Das Fleisch in kaltes Wasser zusammen mit den Gemüsen und Gewürzen in einen Topf geben.
Aufkochen und 2 h zugedeckt köcheln lassen.
 - 2. Für die Sauce:** Butter schmelzen lassen, Mehl einrühren und mit kalter Sahne und Brühe aufgießen. Unter Rühren drei Minuten köcheln lassen. Abschmecken mit Senf, Salz und Pfeffer. Mit der Tinte färben.
 - 3. Karottengemüse:** Die Karotten mit allen Zutaten in einer Pfanne zugedeckt garen. Wenn bissfest, Deckel abnehmen und leicht bräunen.
 - 4.** Zunge häuten und in Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit Öl braten.
-