

Rahmherz

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Kalbsherz
- 2 Zwiebel
- 1 Bund Wurzelgemüse
- 1/8 Weißwein
- 2 EL Kapern
- 1 EL Butter
- 1/8 Sauerrahm
- 1 EL Mehl glatt
- 1 EL Senf (Estragon oder Dijon)
- Schale von einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

Das Herz kochen:

Das Herz vom Fleischhauer so vorbereiten lassen, sodass die Herzkammern eingeschnitten und Blutgerinnsel entfernt sind. Das Herz kalt gewaschen und mit dem Wurzelgemüse und einer halbierten Zwiebel mit kaltem Wasser bedeckt aufgestellt, bei mittlerer Hitze kochen. Wie bei Rindssuppe muss auch hier der aufsteigende Schaum immer wieder abgeschöpft werden. Mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt würzen und etwa 2 Stunden leise köcheln. Den Topf vom Herd nehmen und das Herz bis zur Weiterverarbeitung in der Suppe lassen.

Das Rahmherz:

Das abgekühlte Herz aus der Suppe nehmen und vom größten Fett am oberen Teil des Herzens befreien. Die Suppe abseihen und zum Aufgießen des Gerichtes verwenden. Jetzt das Fleisch feinblättrig und dann in Streifen schneiden und zugedeckt aufbewahren, bis die Sauce fertig ist.

Für die Sauce die Zwiebel fein hacken und in Butter leicht rösten, gemahlene Kümmel, kapern und Zitronenschale dazu, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Jetzt etwa 200 ml vom Kochfond dazu und erneut etwas einkochen lassen.

Sauerrahm, Senf und Mehl glattrühren und in die kochende Sauce geben, um sie zu binden. Nun weitere 5 Minuten kochen lassen, dabei darauf achten, dass die Sauce wegen dem Mehl nicht anbrennt - erneut mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, ggf. nochmal frische Zitronenschale dazugeben und das Herz zwei Minuten in der Sauce warm ziehen.

Mit Serviettenknödel anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

Serviettenknödel:

- 200 g Semmelwürfel
- 150 ml Milch
- 50 g Sauerrahm
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Zutaten vermengen, 10 Minuten ziehen lassen, abschmecken. Frischhaltefolie ausbreiten, die Hälfte der Masse längs darauf verteilen und fest einrollen. Mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen und in Alufolie wickeln. Mit dem Rest der Masse ebenso verfahren. In einem großen Topf mit Salzwasser ca. 30 min kochen.