

Zitronen-Rahmherz

Trauen Sie sich! Das Herz ist ein Muskel wie anderes Fleisch auch. Sein Geschmack ist – so wie hier z.B. weich geschmort – großartig.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

ca. 800 g Rinderherz (1 Herz, beim Fleischhauer vorbestellen) · 1 Zwiebel (ca. 100–120 g) · 1 Karotte (ca. 60 g) · 1 gelbe Rübe (ca. 75 g) · ¼ Sellerieknolle · 2 l Rindssuppe S. 68 · 1 TL Koriandersamen · 1 TL schwarze Pfefferkörner · 3 Lorbeerblätter

1 Zwiebel (ca. 100–120 g) · 1 EL Kapernfrüchte mit Stiel (in Lake) · 1 EL Butter · 2 EL glattes Mehl · 250 ml Weißwein (z.B. Grüner Veltliner, Welschriesling) · 1 EL Dijon-Senf · 150 ml Obers · 150 g Crème fraîche · 2–3 (je nach Größe) unbehandelte Zitronen · ½ Bund Schnittlauch · Salz

einige Kapernfrüchte zum Garnieren

1 Herz der Länge nach halbieren, von Adern (großen Arterien) befreien. Gründlich waschen. Gemüse waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. 1 Zwiebel ebenfalls in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Herz in einem Topf geben und mit kalter Rindssuppe bedecken. Aufkochen und mit einem Schöpfer Schaum abschöpfen. Gemüse und Gewürze (Koriander, Pfeffer, Lorbeer) dazugeben und das Herz ca. 1 Stunde weich kochen. Herz herausheben, in einer Schüssel mit Frischhaltefolie zudecken und auskühlen lassen. Fond abseihen, 600 ml abmessen und zur Seite stellen.

2 Herz ausgekühlt mit einer Schneidemaschine in ca. 1–2 mm dünne Scheiben und diese in 1–2 mm feine Streifen schneiden.

3 Zweite Zwiebel schälen und feinwürfelig schneiden. Kapernfrüchte abtropfen, Stiel entfernen, Kapern fein hacken.

4 In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, Mehl und Zwiebel anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mind. um die Hälfte einkochen und mit 600 ml Herzkochfond aufgießen. Um ein Drittel einkochen. Senf, Obers und Crème fraîche einrühren. Fein abgeriebene Zitronenschale zur Sauce geben. Kapern beifügen. Das geschnittene Herz dazugeben und einmal aufkochen. Frisch geschnitten Schnittlauch untermengen, salzen und mit dem Saft von ca. 1 Zitrone pikant abschmecken. Mit entstielt, halbierten Kapernfrüchten garnieren.

GETRÄNK

Gelber Muskateller aus einer guten Lage

TIPPS

Mit Semmelknödeln S. 96 servieren.

VARIANTE

2 Kalbsherzen statt 1 Rinderherz verwenden.

