

# Gebackene Zunge mit Kartoffel-Sellerie Püree und glasierten Karotten

## Zutaten

für 4-5 Personen

2 gesurte Schweinezungen  
Mehl, Eier, Semmelbrösel zum Panieren  
Scheineschmalz zum heraus backen  
500g Kartoffel mehlig (geschält)  
300g Sellerie (geschält)  
200 ml Milch  
Schuss Schlagobers  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
400g Karotten (geschält)  
1 El Zucker  
1 El Butter  
Salz, Pfeffer  
etwas gehackte Petersilie



## Zubereitung:

1. Schweinezunge ca. 1,5 Stunden in leicht gesalzenem Wasser kochen (Zunge ins kochende Wasser geben).
2. Gemüse putzen und schälen. Kartoffel und Sellerie in Würfel schneiden und in einen Topf geben, anschließend etwas Milch dazugeben und mit Wasser auffüllen bis das Gemüse bedeckt ist, noch etwas mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt köcheln lassen bis das Gemüse schön weich ist. Karotten in Streifen schneiden und in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und in kalten Wasser abschrecken, so das die Farbe und der Biss erhalten bleiben.
3. Wenn die Zunge weich gekocht ist ebenfalls kalt abschrecken und die Haut von der Zunge abziehen, anschließend in nicht all zudicke Scheiben schneiden. Zunge in Mehl wenden, abklopfen, durch die versprudelten und mit Salz gewürzten Eier ziehen und in den Bröseln wenden.
4. In einer Pfanne ca. 2 -3 cm hoch Schweineschmalz erhitzen und die Zunge goldgelb herausbacken (auf einer Küchenrolle abtropfen lassen). In der Zwischenzeit beim Kartoffel-Sellerie Gemüse die Kochflüssigkeit abgießen, restliche Milch und Obers in den Topf dazugeben, kurz erhitzen, verstampfen und gut mit einem Schneebesen durchrühren (wenn nötig noch etwas Milch dazugeben) bis das Püree fluffig ist, nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen. Für die glasierten Karotten Zucker in eine heiße Pfanne geben und karamellisieren lassen, Butter dazugeben miteinander verrühren, Karotten begeben und mehrmals durchschwenken. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen.
5. Das Ganze miteinander anrichten und genießen.