

**Autor:** Danilo Ange  
**Garzeit:** 16 Stunden



## Zutaten

Rür 6 Personen

### **Kalbszunge (Sous Vide):**

900 g Kalbszunge  
1 Bund Thymian  
2 Lorbeerblätter  
200 ml Gemüsebrühe  
2 Orangen

### **Grapefruit-Aspik:**

300 ml Grapefruitsaft  
3 g Agar-Agar  
50 g Kakaobutter  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

### **Kalbszunge (Sous Vide):**

Die Orangenschale in feine Streifen schneiden und in gesüßtem Wasser ankochen. Falls die Orangenstreifen weiterhin bitter schmecken, den Vorgang mit frischem Wasser wiederholen.

Den Orangensaft in eine Soßenpfanne geben und auf kleiner Flamme köcheln, bis der Saft eine cremige Konsistenz angenommen hat. Anschließend abkühlen lassen.

Die Kalbszunge mit Gemüsebrühe, Orangensaft, Thymian und Lorbeerblättern vakuumieren und bei 71 °C im Wasserbad des **fusionchef** für 16 Stunden Sous Vide garen. Anschließend abkühlen lassen.

### **Grapefruit-Aspik:**

Den Grapefruitsaft erhitzen, Agar-Agar hinzugeben, in eine Backform geben und im Kühlschrank erhitzen.

### **Anrichten:**

Die Haut von der Zunge entfernen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Kakaobutter knusprig rösten. Etwas Salz und Pfeffer hinzufügen.

Die Kalbszunge mit dem Grapefruit-Aspik servieren.