

Kalbsherz in Krensoße © horst-ries.de

Ein pikantes Gericht, das wenig Mühe macht.

Das Herz waschen und von Adern und allem Fett befreien. Mit ½ L Wasser, 1EL Salz und Wurzelwerk (Möhre, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel) kochen. Das dauert etwa 1½-2 h. Es darf aber nicht zu weich werden.

Ich habe es mir einfacher gemacht und es mit der halben Menge Flüssigkeit für 7 Std. in den CrockPot gegeben.

Das Ganze erkalten lassen und das Herz in gefällige Scheiben schneiden

Krensoße (Meerrettich-Sahne-Soße)

- In einem Kasserol 1 EL Butter zerlassen und mit 1 EL Mehl eine helle Schwitze bereiten.
- Mit ¼ L des durchgeseihten Kochsuds vom Herz ablöschen.
- 1-2 EL geriebenen Meerrettich zugeben.
- 1 Schuss Madeira zur Abrundung.
- Aufkochen lassen und dann einen guten Schwapp Sahne dran.
- Abschmecken mit Salz, ein wenig Muskat, und einer Prise Zucker.
- Die Herzscheiben einlegen und nochmals 5min leicht köcheln lassen.

Dazu gibt's – natürlich Butterkartöffelchen.

