

## Lammzunge, mit Senf und Meerrettich verfeinert, in Schwarzbrotpanade

### Fleisch:

10 Lammzungen  
2 Liter Gemüsebrühe  
3 Wacholderbeeren, 4 Lorbeerblatt, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian

### Marinade:

2 EL mittelscharfer Senf und 1 EL süßer Senf gemischt  
6 EL frisch geriebener Meerrettich  
1 EL Liebstöckel, Petersilie, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt

### Panade:

150 Gramm Mehl zum Panieren  
2 Eier, verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen  
500 Gramm getrocknetes Schwarzbrot, gerieben

### Zum Braten:

500 Gramm Butterschmalz

**Lammzungen** in Gemüsebrühe mit Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian rund zwei Stunden köcheln. Dann putzen, die Haut abziehen und halbieren. **Für die Marinade** den Senf, Meerrettich, Liebstöckel, Petersilie und Knoblauch mischen. Die Zungen mit der Marinade bestreichen und danach **wie Schnitzel panieren**. Panierte Zungen in Butterschmalz bei leichter Hitze rund drei bis vier Minuten auf jeder Seite **braten**.

**Tipp zum Verfeinern:** Rosmarin und/oder Thymianzweige ins Bratfett geben.

*Rezept: Michael Jobst, Küchenchef Restaurant Antonius-Schwaige, Ingolstadt*