



## Geräucherte Rindszunge an Tatarensauce mit Mischgemüse

Im Winter, gegen die Festtage hin, findet man die geräucherte Rindszunge im Sortiment vieler Metzgereien, ist sie doch, wie das Schinkli oder Schüfeli, ein beliebtes Festtagsmenu in schweizer Stuben. Der dezente Rauchgeschmack und ihr weiches, saftiges Fleisch machen sie zur ausgesuchten Delikatesse. Die Zubereitung ist einfach, sie muss nur lange, so 4 bis 5 Stunden im heissen Wasser ziehen. Ideal ist eine Wassertemperatur um die 85°. Dazu verwendete ich einen Slow-Cooker mit Thermostat, den ich mit fast kochendem Wasser füllte (das aufheizen im Cooker mit der nur bescheidenen Heizleistung würde zu lange dauern). Ohne weitere Überwachung zieht die Zunge bei konstant 85° im zugedeckten Wasserbad.

Die Grundlage der Tatarensauce ist eine Mayonnaise, die auf vielfältige Weise gewürzt und ergänzt wird: Z.B. mit Kapern, Cornichons, Senf und/oder Essig, Meerrettich und natürlich Käutern. In diesem Rezept sind es vor allem frische Kräuter, die den Geschmack bestimmen. Eine Mayonnaise wird üblicherweise mit rohem Eigelb zubereitet, was eine gewisse Salmonellengefahr mit sich bringt. Diese lässt sich erheblich mindern, indem gekochtes Eigelb verwendet wird, das funktioniert, weil die emulgierenden Eigenschaften des Lecithins auch im gekochten Eigelb noch voll wirksam sind.

So gut das tönt, geklappt hats diesmal nicht so recht. Mayonnaise wurde zwar crèmig, ab so richtig emulgiert hat sie nicht, diese feine, glänzige Konsistenz hat sie auch mit Einsatz des Handmixers nicht erreicht. Gut geschmeckt hat sie, mit den vielen anderen Zutaten aber trotzdem, eben nicht wie eine Mayonnaise, sondern mehr wie eine Vinaigrette

### Zutaten (3 Portionen)

Zutaten (3 Portionen)

1            geräucherte Rindszunge 700g

#### Tatarensaucce:

2,5dl Sonnenblumenöl  
2 hartgekochte Eier  
1Tl Dijon-Senf  
2Tl weisser Balsamico  
2 kleine Essiggurken  
1Tl Zitronensaft  
2 handvoll Kräuter  
Petersilie, Kerbel, Thymian  
wenig Koriander und Salbei  
Salz und Pfeffer

#### Mischgemüse:

400g Gemüse  
Rüebli, Peterliwurz, Lauch  
200g junge Kartoffeln  
Kräutersalz  
Tafelbutter

### Zubereitung

Wasser auf dem Herd aufkochen. Slow-Cooker auf eine Temperatur von 85° einstellen, Sobald das Wasser zu köcheln beginnt, in den Slow-Cooker füllen. Rindszunge ins Wasser legen, Deckel aufsetzen und ein zusammengefaltetes Küchentuch auf den Deckel legen, damit der Wärmeverlust geringer wird. 4 1/2 Stunden ziehen lassen. Die Zunge ist gar, wenn sich die Zungenpitze mit mit einem spitzigen Messer leicht einstechen lässt und sich die Haut abziehen lässt.

#### Tatarensaucce:

Eier hart kochen (8 Minuten), abschrecken und auskühlen lassen.

Eier schälen und die Eigelbe herauslösen. In eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerstoßen, Senf zugeben. Öl in einem feinen Strahl zugeben und mit dem Handrührgerät verquirlen. Das Eigelb sollte sich mit dem Öl zu einer glänzenden Paste, zu einer Mayonaise, verbinden. Das hat nicht so recht geklappt (siehe Einleitung).

Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln und zusammen mit den anderen Kräutern mit dem Wiegenschaber fein hacken. Zur "Mayonaise" geben. Essiggurken und Eiweiss zu kleinen Würfelchen schneiden, und zugeben. Zitronensaft zugeben. Alles gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Tatarensaucce mindestens eine Stunde ziehen lassen.

#### Mischgemüse:

Peterliwurz und Rüebli schälen und zu groben Stücken schneiden. Ins Dampfsieb geben und mit Kräutersalz würzen. 10 Minuten dämpfen. Derzeit Kartoffeln schälen und Lauch zu dicken Scheiben schneiden. Nach 10 Minuten zum Gemüse geben, nochmals mit etwas Kräutersalz würzen und ca. 15 Minuten mitdämpfen.



*Mayonaise anrühren*



