



Geräuchertes Euter und Rindszunge mit Senfsauce

Euterfleisch zu finden ist Glücksache, nicht nur weil es nicht zu den beliebtesten Stücken des Rindes gehört, auch weil die küchengerechte Vorbereitung aufwändig ist. Es muss präpariert und mindestens 6 Stunden gekocht werden, anschliessendes Räuchern verleiht ihm erst den besonderen Geschmack. Als eine der wenigen Metzgereien bietet die Heinzer Metzgerei in Muotathal geräuchertes Euterfleisch an. Man kann es über die Online-Plattform farmy.ch beziehen.

Euterfleisch hat eine gewisse Ähnlichkeit mit Rindszunge, es ist eher weicher und feinfaseriger. Es kann kalt aufgeschnitten werden und schmeckt auch kurz in Butter angebraten sehr gut. Zum Euter und zur Zunge passt eine gebundene Senfsauce ausgezeichnet. Mit Kurkuma erhält sie auch eine satte gelbe Farbe. Salzkartoffeln sind eine ideale Beilage dazu.

Zutaten (pro Portion)

- 80g Euterfleisch geräuchert
- 80g Rindszunge gekocht
(Beide in ca. 1cm dicken Scheiben)
- 10g Tafelbutter

Senfsauce:

- 20g Schalotte oder Zwiebel
- 10g Tafelbutter
- 5g Mehl (1 leicht gehäufter Kaffelöffel)
- 4cl Weisswein
- 8cl Milch
- 3Tl Dijon-Senf
- 1/2Tl Kurkuma
- 1Tl Estragon getrocknet
- 2-3 Prisen Zucker

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schalotte fein hacken. Tafelbutter erhitzen bis sie leicht zu schäumen beginnt. Schalotte zugeben und ca. 2 Minuten dünsten. Mehl zugeben, gut verrühren, damit keine Knollen entstehen, 2 Minuten köcheln lassen (das Mehl darf nicht braun werden).

Weisswein dazugießen und mit dem Schwingbesen verrühren. Milch dazugießen und mindestens 10 Minuten leicht köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Dabei häufig aufrühren. Senf, Estragon und Kurkuma in die Sauce einrühren, nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce zu dick wird, etwas Wasser einrühren.

Tafelbutter in einer Bratpfanne aufschäumen lassen. Euter- und Zungenscheiben auf jeder Seite ca. 2-3 Minuten leicht bräteln lassen.





