



Kalbszunge mit Salsa verde (Zunge sieden)

Eine rohe Kalbszunge braucht 2 bis 2 1/2 Stunden bis sie gar ist und sich die Haut gut abziehen lässt. Am besten geschieht das knapp unter dem Siedepunkt, bei ca. 95°, so wird sie bestimmt schön zart. Nimmt man eine gute Bouillon, die man selber etwas aufpeppt, bleibt am Schluss ein kräftiger Sud, aus dem z.B. eine feine Suppe zubereitet werden kann. Nebst Wurzelgemüse ist es vor allem eine kräftig angeröstete Zwiebel die ihm viel guten Geschmack gibt.

Zur Zunge passt eine kräftige Sauce mit viel Petersilie und Knoblauch, die mit Sardellen gewürzt wird. Ein hartgekochtes Ei macht die pürierte Sauce schön geschmeidig und gibt ihr auch einen runden Geschmack.

Dazu passen Salzkartoffeln ausgezeichnet. Ich habe eine helle Sorte und blaue St. Galler zusammen gekocht und beim Anrichten mit flüssiger Butter beträufelt.

Zutaten (2 Portionen)

1	Kalbszunge, ca. 500g
1	grosse Zwiebel
100g	Lauchgrün
1/2	Sellerie, Schale
2-3	Lorbeerblätter
5-6	Stengel Petersilie (ohne Blätter)
1,5l	Bouillon

Salsa verde:

3	handvoll glatte Petersilie
2	Knoblauchzehen
1	hartgekochtes Ei
3-4	Sardellenfilets

2E1 Sud
1-2E1 Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Vorab wird die Zunge blanchiert, damit werden Trübstoffe entfernt und der Sud wird klarer: Reichlich Wasser zum kochen bringen, die Zunge ca. 2 Minuten darin sieden, danach unter fließendem kaltem Wasser abspülen.

Zwiebel ohne zu schälen halbieren und mit den Schnittflächen nach unten in einer trockenen Bratpfanne rösten, bis diese schwarz werden. Sellerie mit der Gemüsebürste unter fließendem Wasser gut abschrubben. Die Schale stückweise abschneiden (die Sellerieknolle wird nicht verwendet.) Vom Lauch eignen sich vor allem die grünen, zähen Teile, diese gut abspülen. Stengel von der Petersilie wegschneiden.

Gemüse und Lorbeerblätter in kaltem Wasser aufsetzen und aufkochen. Bouillonextrakt einrühren. Sobald es zu köcheln beginnt, die Zunge zugeben und 2 bis 2 1/2 Stunden knapp am Siedepunkt (95°) ziehen lassen. Das Brühe darf auch mal leicht köcheln, aber nie sprudeln. Die Zunge ist gar, wenn sich die Zungenspitze mit einer Gabel ohne viel Druck einstechen lässt und sich die Haut mit einem Messer ablösen lässt.

Zunge kurz unter kaltem Wasser abschrecken (damit man sich die Finger nicht verbrennt). Haut mit Hilfe eines Messers ablösen und abziehen. Zunge in Längsrichtung tranchieren.

Salsa verde:

Sobald die Zunge am Garen ist, die Salsa zubereiten, damit sie etwas ziehen kann.

Petersilie, ohne dicke Stengelteile, grob hacken. Ei, Knoblauch und Sardellen ebenfalls grob hacken. In ein hohes Gefäß geben, 2E1 Sud zugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Zum Schluss Olivenöl dazuträufeln bis die Salsa so leicht fließt. Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Zunge unbedingt auf heißen Tellern anrichten und mit 2-3E1 heißem Sud übergießen. Salsa separat dazu servieren oder gleich auf die Zunge geben.

Tipp: Die Zwiebeln können ebenfalls mitangerichtet werden.



Kalbszunge blanchieren







