



Kalbszunge an Senfbuttersauce mit Lauchgemüse

Die Kalbszunge hab ich bereits präpariert und vorgekocht gekauft und nur noch 40 Minuten in leicht gesalzenem Wasser aufgewärmt. Das macht die Zubereitung geradezu einfach. Auch die Senfsauce stellt keine hohen Ansprüche: Einer Reduktion aus Zwiebel, Lorbeer und Weisswein wird mit einem Schwingbesen reichlich Butter untergearbeitet. Das gibt eine schöne, sämige Sauce, der zum Schluss Senf untergerührt wird.

Zutaten (2 Portionen)

- | | |
|-------|---------------------|
| 1 | Kalbszunge ca. 500g |
| 1,5dl | Weisswein |
| 1/2 | Zwiebel |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 1Tl | Zitronensaft |
| 100g | Tafelbutter |
| 2-3Tl | Dijon-Senf |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 | grosser Lauch |
| 1dl | Gemüsebouillon |
| 1/2dl | Rahm |
| | Bratbutter |

Zubereitung

Kalbszunge in leicht gesalzenem Wasser 40 Minuten bei 80° ziehen lassen.

Lauch in Scheiben schneiden, in Bratbutter kurz anziehen, Gemüsebouillon zugliessen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten Rahm untermischen.

Zwiebel hacken und in Bratbutter andünsten bis eine leicht bräunliche Farbe annehmen. Weisswein dazugießen, Lorbeerblatt zugeben und auf etwa einen Drittel einkochen lassen. Reduktion absieben und in die Pfanne zurück geben. Zitronensaft zugeben. Kalte Butter in kleinen Stücken mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren. Dijon-Senf zugeben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





