

Kalbszunge in Weißweinsauce

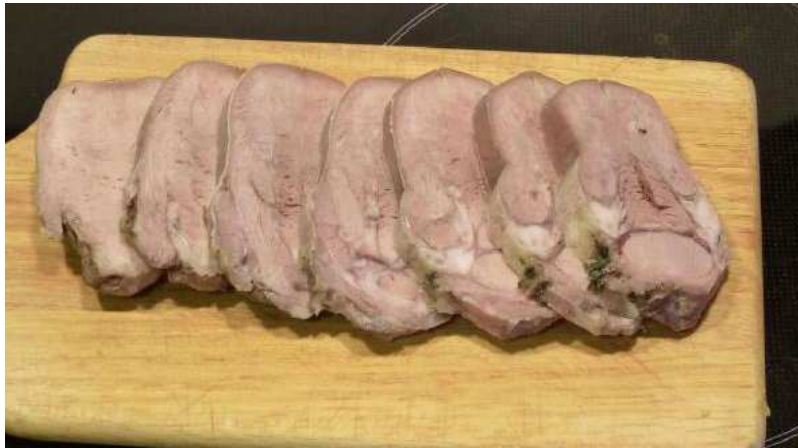
H.M.Sauer und M. Löffler, 27.4.2015

- ◆ Für 4 Personen:
- ◆ 1 ganze Kalbszunge (700 g)
- ◆ 500 g Suppengrün (Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln)
- ◆ Salz, Pfefferkörner
- ◆ 2 EL Mehl
- ◆ 40 g Butter
- ◆ 10 cl Weißwein
- ◆ 2 TL Kapern
- ◆ 15 cl Sahne
- ◆ gemahlener Pfeffer
- ◆ frische gehackte Petersilie



Kalbszunge ist eine echte, oft verkannte Delikatesse. Und dabei ist sie beim Metzger oft frisch und günstig zu bekommen: ein unvergleichlich zartes, hellrosa, fettarmes und schön marmoriertes Fleisch von feinstem Aroma. Doch es ist wie immer: vor den Genuss haben die Götter die Küchenarbeit gesetzt. Aber es lohnt sich!

Die Vorbereitung (am Besten am Vortag zu erledigen) : die frische Kalbszunge muß in einem ausreichend großen Topf zusammen mit dem Suppengrün, etwas Salz und einigen Pfefferkörnern unter Wasser für 3 Stunden langsam vor sich hin simmern, damit sie weich wird. Dann aus dem Sud herausnehmen. Die weiße, zähe Zungenhaut wird nun mit einem scharfen Messer entlang des Zungenrückens wie auch auf der Unterseite eingeschnitten und abgezogen (siehe Bilder). Den Sud, eine gehaltvolle Bouillon, aufbewahren.



Die Zubereitung des Gerichts:

Die Zunge wird nun in etwa 1 cm breite Scheiben zerteilt (Bild oben links). Dunkle und abstehende Fleischfasern und Adernreste von der Zungenwurzel abschneiden. Erst jetzt kommt die Struktur des Fleisches, vor allem die Marmorierung an der Zungenwurzel, schön zur Geltung.

In einem Bräter die Butter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Mit einigen Löffeln der Zungenbouillon und dem Weißwein zu einer hellen Bechamel ablöschen, Kapern und Petersilie dazugeben, Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zungenscheiben dazugeben und bei kleiner Hitze 10-15 Minuten ziehen lassen. Fertig!

Wir servieren zur Kalbszunge Kichererbsen, die in Knoblauchbutter etwas angeröstet wurden (Bild unten links), sowie einen Pfälzer Riesling.