

Gepökelte Zunge mit Tonnato-Soße

Für 4 Personen

1 geräucherte Rinderzunge (ca. 500 g)	6 Pfefferkörner	Salz
4 Eigelb	2 TL Meerrettichsenf	1 TL Weißweinessig
ca. 350 ml Pflanzenöl	1 kleine Dose Thunfisch in Öl	1 Sardelle (aus dem Glas)
1/8 l Weißwein	4 Kapern	1 TL Balsamico
Pfeffer		

Die Zwiebel schälen und mit Nelken und einem Lorbeerblatt spicken. Die Zunge in einen Topf mit soviel Wasser geben, dass sie gerade bedeckt ist, einmal aufkochen, die gespickte Zwiebel und Pfefferkörner (kein Salz!) dazugeben und köcheln lassen. Nach einer halben Stunde das Wasser probieren, wirkt es versalzen noch etwas Wasser hinzugeben, ist es zu fad etwas Salz zugeben. Die Zunge ca. noch 1 – 1,5 Stunden kochen. Für den Gartest eine Fleischgabel an der dicksten Stelle tief einstechen, wenn sich diese ganz leicht herausziehen lässt, ist die Zunge gar. Die Zunge in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, lauwarm abkühlen lassen. Für die Tonnato-Soße erst eine Mayonnaise herstellen. Dafür 2 Eigelb in eine Schüssel geben und mit Senf und Essig gut verrühren. Ca. 300 ml Öl unter stetigem Rühren hineinlaufen lassen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Den Thunfisch abtropfen lassen, die Sardelle fein hacken und alles mit 2 Eigelb, ca. 1/8 l Weißwein, ca. 50 ml Öl, Kapern und Balsamico in einen Mixer geben und gut vermengen. Die Mayonnaise unterrühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zunge in dünne Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und mit der Tonnato-Soße beträufeln.

Tipp: Für die Mayonnaise kann man je nach Vorliebe und Geschmacksrichtung Sonnenblumen-, -Oliven-, Distel- oder Traubenkernöl verwenden.

Tipp: Man kann die Zunge auch mit etwas Olivenöl beträufeln und die Tonnato-Soße separat reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 12. Juni 2008