

Kalbszungen-Salat mit Pfifferling-Vinaigrette

Für 4 Personen

1 Kalbszunge	2 Zwiebeln	2 Karotten
1 Stange Staudensellerie	2 Knoblauchzehen	1 Chilischote
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 Nelken	3 Kardamomkapseln	Salz
250 g Pfifferlinge	2 Schalotten	50 g Sellerie
10 Zuckerschoten	1 Bund Schnittlauch	50 ml weißer Balsamico
140 ml Olivenöl	Pfeffer	Zucker
12 Blätter Kopfsalat	20 g Sprossen	20 g Gartenkresse

Die Kalbszunge abwaschen und in einen Topf geben, Wasser zugeben, bis die Zunge ganz bedeckt ist und aufkochen lassen. Dabei den entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Zwiebeln, eine Karotte und Stangensellerie putzen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen, die Chilischote halbieren. Die Gemüswürfel, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin, Nelken, Kardamom und 1-2 EL Salz zugeben und die Zunge gar kochen (dies dauert ca. 1-1,5 Stunden). Lässt sich die Zungenspitze mit dem Finger leicht eindrücken, ist sie gar. Die Kalbszunge aus dem Fond nehmen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Dann die Haut abziehen und das weiche Fett an der Unterseite abschneiden. Mit einem scharfen Messer die Zunge in feine Streifen schneiden Pfifferlinge gut putzen (evtl. kurz abspülen und gut trocknen). Schalotten schälen und fein schneiden. Karotte, Sellerie und Zuckerschoten putzen und in feine Juliennestreifen schneiden. Die Streifen in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schnittlauch fein schneiden. Essig und 50 ml Zungenfond mit 125 ml Olivenöl gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Gemüsestreifen und Schnittlauch untermischen. Die Pfifferlinge in einer Pfanne mit Öl anbraten und dann direkt in die Marinade geben. Alles mit den Kalbszungenstreifen gut vermischen. Blattsalat auf Teller anrichten, den Kalbszungen Salat darauf geben und mit Sprossen und Kresse ausgarnieren.

Martin Gehrlein Mittwoch, 04. Juni 2008