



Kalte Kalbszunge mit Vinaigrette

Eine geschmorte Kalbszunge schmeckt auch kalt und dünn aufgeschnitten sehr gut, doch fühlen sich die Scheiben vom dickeren Teil der Zunge oftmals leicht mehlig an. Zusammen mit einer Vinaigrette angerichtet ist von der Mehligkeit aber nichts mehr zu spüren. Auf der Grundlage von Öl und Essig kann man eine Vinaigrette fast beliebig mit weiteren Zutaten ergänzen. Aber es ist wie in der Malerei: Mischt man zuviele Farben so resultiert ein langweiliges Grau. Bei der Vinaigrette ist es ähnlich, mit wenigen, passenden Zutaten gibt es eine frisch schmeckende Sauce, mit zuvielen Zutaten und Gewürzen wird sie von mattem und undefinierbarem Geschmack.

Für diese einfache Vinaigrette habe Datterinis (klein Tomätchen), frische Cornichons (nicht die in Essig eingelegten) und in Essig eingelegte Kapern (abgespült) verwendet. Dazu etwas feingehackte, glatte Petersilie.

Zutaten (2 Vorspeisen)

160g gekochte Kalbszunge, dünn geschnitten

Vinaigrette

6 Datterinis
1 frische Cornichon
1El Kapern in Essig
1/2 Handvoll glatte Petersilie
2El Olivenöl
1EL weisser Balsamico
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Datterini und Cornichons zu kleinen (ca. 2mm) Würfelchen schneiden. Dabei die Kerne von den Datterinis entfernen (so ungefähr). Kapern grob hacken. Petersilie fein hacken.

Olivenöl und Balsamico vermischen und zurückhaltend mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrigen Zutaten für die Vinaigrette zugeben und vermischen. Mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen und allenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



