Geräucherte Rindszunge mit Pesto-Vinaigrette

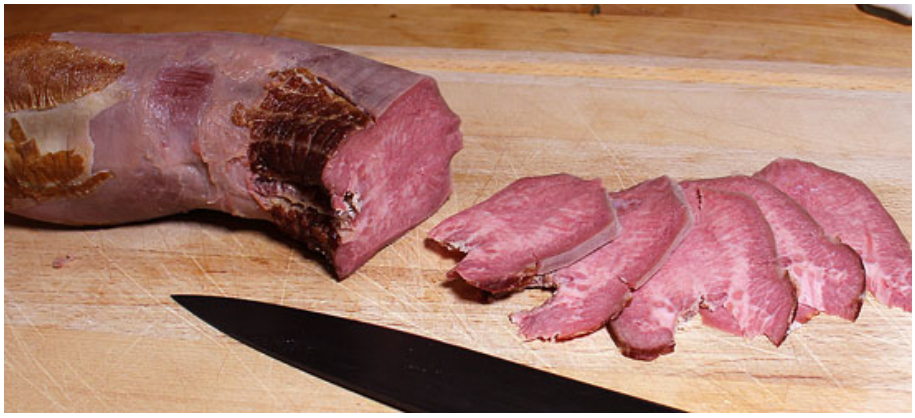
Eine geräucherte und gekochte Rindszunge schmeckt, fein aufgeschnitten, auch kalt ausgezeichnet. Vor allem die Scheiben vom dicken Teil der Zunge fühlen sich dabei aber oft etwas mehlig an. Richtet man sie mit einer Vinaigrette an, so ist dem überhaupt nicht mehr so. Zusammen mit der Sauce schmeckt die Rindszunge schön geschmeidig. Die Vinaigrette mit Olivenöl und weissem Balsamico wird mit Peso gewürzt, so schmeckt sie würzig, aber nicht zu kräftig und ergänzt die geräucherte Zunge aufs Beste.

Zutaten (1 Vorspeise)

60g	geräucherte Rindzunge, gegart
3El	Olivenöl
1El	weisser Balsamico
1/2El	Pesto genovese
6-7	Kapernäpfel
	Nüsslisalat
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Olivenöl, Balsamico und Pesto miteinander zu einer Vinaigrette vermischen.

Rindszunge fein aufschneiden und fächerförmig auf einen Teller legen. Nüsslisalat dazu anrichten und leicht salzen und pfeffern. Vinaigrette über die Zunge und den Nüsslisalat verteilen. Mit Kapernäpfeln garnieren.

EXTRA
ORIGINALE
PESTO
VERDE