



Língua tonnato - Lengua mojo verde (Rindszunge)

Rindszunge mit kalten Saucen angerichtet sind in vielen südeuropäischen Regionen von Portugal bis Italien durchaus beliebte Vorspeisen, auch wenn sie nicht zu den klassischen Rezepten gehören. Língua tonnato ist ein portugiesisches Rezept, ähnlich dem italienischen Vitello tonnato. Die pikante Mojo verde mit reichlich Petersilie stammt aus Spanien, genauer von den Kanarischen Inseln, sie wird zu Fleisch und Fisch gereicht, passt aber auch gut zu kalt aufgeschnittener Rindszunge. Beide Rezepte werden mit Zitronensaft zubereitet, das gibt ihnen eine schöne mediterrane Frische.

Für zwei Vorspeisen sind die Saucen reichlich bemessen, sie lassen sich aber gut ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren und können auch für eine Salatsauce, zum Nappieren von Gemüse, oder als Aufstrich für würzige Toasts verwendet werden.

Zutaten (3 Vorspeisen)

150g Rindszunge gekocht und ausgekühlt

Thonsauce:

80g Thon abgetropft
 1 Eigelb
 1/2Tl Dijon-Senf
 1/2Tl Zitronensaft
 5cl Olivenöl
 2 Sardellenfilets, grob gehackt
 Salz und Pfeffer

Kapern, Zwiebelringe

Mojo verde:

2 Handvoll glatte, frische Petersilie
 2 grosse Knoblauchzehen

6cl Olivenöl
2cl weisser Balsamico
2cl Zitronensaft
20g weisses Altbrot
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Thonsauce:

Alle Zutaten bis auf Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäss geben. Mit dem Stabmixer fein pürieren. In eine Schale geben, mit Salz und Pfeffer und ev. Zitronensaft abschmecken. 2 Stunden ziehen lassen.

Mojo verde:

Petersilie inklusive dünnere Stengelteile grob hacken. Knoblauch grob hacken. Altbrot entrinden und klein würfeln. Alles in ein hohes Gefäss geben, Olivenöl, Balsamico und Zitronensaft dazu giessen. Mit dem Stabmixer fein pürieren, eventuell noch etwas Olivenöl zugeben, damit die Salsa leicht flüssig wird. In eine Schale geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Stunden ziehen lassen.

Rindszunge:

Am besten lässt man die Rindszunge vom Metzger dünn aufschneiden. Dicke Tranchen legt man flach auf ein Schneidbrett und schneidet mit einem schräg gehaltenen, scharfen Messer dünne Scheiben ab.

Rindszunge fächerartig auf Tellern anrichten, mit Thonsauce, resp. Mojo verde belegen. Thonsauce mit Zwiebelringen und Kapern garnieren, Mojo verde mit einem Zitronenschnitz garnieren.





