



## Kalbszunge an Estragonsauce

Mehlsaucen sind heutzutage eher verpönt, doch richtig zubereitet sind sie vielseitig wandelbar und Grundlage guter Saucen. Ergänzt mit Zwiebel, Estragon und Noilly Prat geben sie eine sämige und leicht liebliche Sauce die vorzüglich zur Zunge passt. Mehlsaucen müssen eine Weile köcheln, mindestens 10 Minuten, besser noch etwas länger, damit der Mehlgeschmack verschwindet und die Sauce schön sämig wird. Die vorgekochte Zunge wird nur kurz angebraten, das stärkt ihren Geschmack, und danach in der Sauce aufgewärmt.

Dazu passt ein Gemüsereis mit Rübli und Lauch ausgezeichnet.

### Zutaten (1 Portion)

150 Kalbszunge gekocht  
(in Scheiben geschnitten)  
20g Tafelbutter  
20g Zwiebel  
8g Mehl (1,5Tl)  
5cl Noilly Prat  
7cl kräftige Bouillon  
1dl Milch  
2Tl Estragon getrocknet  
Pfeffer  
Bratbutter

### Gemüsereis

70g Langkornreis  
50g Lauch mit viel Grün  
1 kleines Rübli, ca. 50g  
10g Tafelbutter  
Salz

## Zubereitung

Zwiebel fein hacken und in Tafelbutter leicht andünsten bis sie glasig ist. Mehl zugeben und verrühren bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind. Nolly Prat und Bouillon dazugießen, kurz aufkochen und die Milch zugeben. Estragon zwischen den Fingern zerreiben und zugeben. 20 Minuten leicht köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren, damit die Sauce nicht anbrennt. Sauce mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.

Kalbszunge in Bratbutter kurz und kräftig anbraten. Danach zur Sauce geben und 5 Minuten ziehen lassen.

Gemüsereis:

Reis in Salzwasser gar kochen und abschütten.

Lauch längs halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Rüebl durch die Röstiraffel reiben. Zusammen in Tafelbutter ca. 10 Minuten dünsten. Reis zugeben und vermischen.







