Geräucherte Rindszunge mit lauwarmem Chabissalat

Der gedämpfte Kabissalat ist feiner und geschmeidiger als die geläufige, rohe Variante. Kümmel macht den zu Blähungen neigenden Salat bekömmlicher und und gibt ihm auch eine gute, würzige Note. Das Olivenöl macht sich zwar eher dezent bemerkbar, passt aber sehr gut zum Chabis.

Die geräucherte und bereits gegarte Rindszunge ist von kräftigem Geschmack und muss nicht mehr gross gewürzt werden, wenig Salz reicht bereits aus. Sie wird nur kurz angebraten und mit einem guten Schuss dunklem Portwein kurz geschmort. Das gibt einen einfachen, aber sehr delikaten Jus zur Rindszunge.

Zutaten

220g	Chabis
2	Tranchen Bratspeck
20g	Zwiebel
1/2Tl	Kümmel
2El	Wasser
	Salz
	Olivenöl

Salatsauce:

3El	Olivenöl
2El	weisser Balsamico
1Tl	Dijon-Senf
1El	Sauerrahm (20g)
	Salz und Pfeffer

180g	Rindszunge geräuchert und gegart
	Salz

4cl Portwein
Bratbutter

Zubereitung

Storzen und dicke Blattkiele vom Chabis wegschneiden. Blattwerk fein hobeln, in eine Schüssel geben und von Hand kräftig durchkneten, das macht den Chabis weicher. Zwiebel hacken, Speck zu schmalen Streifen schneiden. Kümmel im Mörser leicht zerstossen.

Zwiebel, Speck und Kümmel in wenig Olivenöl dünsten bis Speck und Zwiebel glasig sind. Chabis zugeben, 2 El Wasser zugeben, leicht salzen und ca. 15 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden.

Olivenöl und Balsamico zusammen mit dem Senf gut verquirlen, Sauerrahm untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Chabis noch heiss mit der Sauce vermischen und etwas ziehen lassen, aber noch lauwarm servieren.

Rindszunge zu knapp 1cm dicken Tranchen schneiden. In nicht allzu heisser Bratbutter 1 1/2 Minuten anbraten, dabei leicht salzen. Zungenstücke wenden, Portwein zugiessen und nochmals ca. 1 1/2 Minuten schmoren, dabei die Pfanne etwas schwenken, damit die Zunge gut vom Portwein benetzt wird.

Auf einem heissen Teller anrichten, Zunge mit dem Jus nappieren und mit Petersilie garnieren.