



Kalbszunge im Sud gegart mit Weisswein-Estragonsauce

Auch wenn man eine Kalbszunge bereits gegart kaufen kann, lohnt es sich, sie selber zu garen, auch wenn es Aufwand bedeutet und einige Zeit in Anspruch nimmt (ca. 3 Std). Belohnt wird man mit einem kräftigen Sud, aus dem sich eine gute Sauce zubereiten lässt und der sich auch für eine schmackhafte Suppe weiterverwenden lässt.

Zur Kalbszunge passt eine Estragonsauce sehr gut. Mit Weisswein zubereitet und einem Schuss Noilly Prat, dem ganz trockenen französischen Wermut, der den Geschmack der Sauce schön abrundet. Eine schöne Garnitur mit gehacktem Ei macht den Genuss perfekt.

Ein gute Beilage sind grüne Bohnen mit Kartoffelklötzen. Man kann sie gut zusammen im Dampfsieb garen.

Zutaten (2-3 Portionen)

1	Kalbszunge, ca. 500g
50g	Rüebli
50g	Sellerie
1	grosse Zwiebel, ca. 80g
4-5	dicke Petersilienstängel
3	Lorbeerblätter
5	Nelken
10	schwarze Pfefferkörner
1,5Tl	Salz
~1,5l	Wasser

Estragonsauce:

10g	Tafelbutter
1Tl	Mehl
1dl	abgeseibter Sud

1dl Weisswein
5cl Noilly Prat
1,5Tl Estragon getrocknet
1Tl Dijon-Senf
1dl Vollrahm
Salz und Pfeffer

1 hartgekochtes Ei

Zubereitung

Zwiebel ohne zu schälen quer zur Schale halbieren. Mit den Schnittflächen nach unten in eine trockene Bratpfanne legen und rösten bis die Schnittflächen angeschwärzt sind.

Rüebli und Sellerie ungeschält mit einer Gemüsebürste putzen und zu Würfeln schneiden. Einen Topf mit kaltem Wasser aufsetzen und alle Zutaten ausser der Zunge zugeben und aufkochen. Kalbszunge in den Sud legen und 2 1/2 bis 3 Stunden knapp unter dem Siedepunkt (90°) ziehen lassen. Die Zunge ist gar, wenn sich die Zungenspitze mit einer Gabel ohne grossen Druck einstechen lässt.

Zunge aus dem Sud nehmen, kurz unter kaltem Wasser abspülen (Damit man sich die Finger nicht verbrennt). Zunge schälen und bis zum Anrichten im heissen Sud warmhalten.

Estragonsauce:

Butter in einem Pfännchen aufschäumen lassen, Mehl zugeben und zu einem homogenen Brei verrühren. Sud, Weisswein und Noilly Prat zugeben und aufkochen. Estragon und Senf einrühren und die Sauce auf die Hälfte einreduzieren. Vollrahm zugliessen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbszunge tranchieren, auf heissen Tellern anrichten, mit reichlich Sauce nappieren und mit gehacktem Ei bestreuen.







