Schweinszüngli an Vinaigrette mit jungen Sieglinden-Kartoffeln

Die kleine Schweinszunge habe ich vorgekocht und enthäutet gekauft. Es wäre zum kalten Verzehr geeignet. Nochmals erhitzt schmeckt es jedoch etwas kräftiger. Mit einer Vinaigrette mit viel glatter Petersilie, etwas Datteltomaten und einem gehackten Ei und vor allem mit feinen sardischen Kapern wird daraus eine richtige Delikatesse.

Dazu junge Sieglinden-Kartoffeln. Diese feinwürzige und leicht speckige Sorte war lange Zeit eine der wichtigsten und beliebtesten Sorten in Deutschland. Besonders gute Qualitäten wurden (und werden) im bayrischen Donaumoos angebaut. Heutzutage gilt sie eher als Spezialität und ist (in der Schweiz) nur selten zu finden. Ich habe sie am Gemüsestand von Adrian Kunz am Wetziker Leuemärt entdeckt. Die jungen Kartoffeln besitzen eine sehr feine Haut, man braucht sie nicht zu schälen, kräftiges abbürsten unter fliessendem Wasser reicht vollkommen aus.

Zutaten

1	Schweinszüngli gekocht ca. 120g
200g	junge Sieglinden-Kartoffeln
	Bratbutter
	Salz

Vinaigrette:

2El	Olivenöl
1,5El	Balsabamo (oder Balsamico)
3	Datteltomaten
1	hartgekochtes Ei
2El	sardische Kapern (gesalzen)
1	handvoll italienische Prezzemolo (Peterli)
1Tl	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Olivenöl und Balsabamo vermischen.

Prezzemolo hacken. Datteltomaten vierteln, Kerne entfernen und klein würfeln. Ei klein würfeln. Kapern grob hacken. Alles zum Essig-Ölgemisch geben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette sollte mindestens 1 Stunde ziehen.

Abgebürstete Kartoffeln in Bratbutter ca. 10 Minuten unter gelegentlichem wenden braten. Salzen. 2 Schlucke Wasser zugeben und weitere 10 Minuten bei kleiner Hitze zugedeckt schmoren lassen. Ab und zu durchrütteln.

Schweinszüngli 20 Minuten im ca. 80° heissen Wasser ziehen lassen.

Sieglinden-Kartoffeln braten...

... und zugedeckt dämpfen