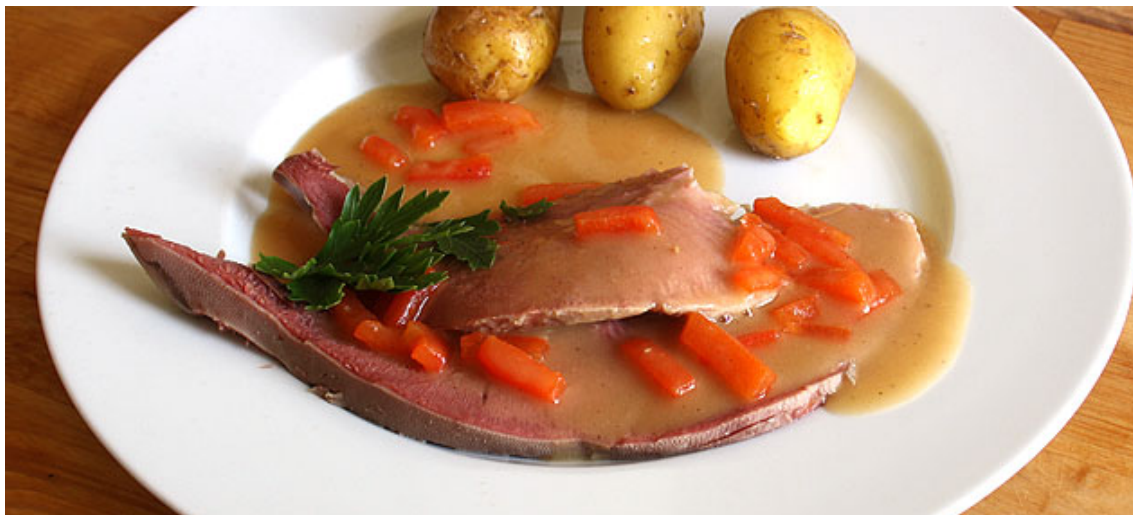




Kalbszunge an Madeirasauce mit Peperoni

Die Kalbszunge habe ich bereits vorgekocht gekauft und sie 40 Minuten in einer Bouillon mit etwas Kräutern schonend aufgewärmt. Auf das Schälen der Zunge kann man getrost verzichten, die Zungenhaut ist nach dem kochen schön weich. Dazu habe ich eine sämige Sauce auf Mehlbasis zubereitet und sie mit Peperoni und einer ordentlichen Dosis Madeira angereichert. Diese kräftige Sauce rundet den leicht aparten Geschmack der Kalbszunges sehr schön ab.

Zutaten (2 Portionen)

- 1 gekochte Kalbszunge ca. 450g
- 2l leichte Hühnerbouillon
- frischer Oregano

- 30g Butter
- 1El Mehl
- 1 halbe Peperoni
- 1/2dl Madeira
- 2 Spritzer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bouillon aufsetzen mit etwas Oregano würzen und die Zunge 40 Minuten bei 80° ziehen lassen.

Während die Zunge gart:

Butter schmelzen, Mehl hinzugeben und unter ständigem Rühren haselnussbraun anrösten. Bouillon (vom Zungensud) hinzugeben bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Peperoni schälen und in kleine Streifchen schneiden und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Madeira und Zitronensaft

zugeben und nochmals ca.3 Minuten köcheln lassen.

Zunge der Länge nach in Scheiben schneiden und anrichten. Sauce darüber nappieren.





Mehlschwitze

