



Kalbszunge an Kapernsauce mit Ei

Manche mögen Zunge, manche eben nicht. Ich mag sie. Die sehr feine Konsistenz des Fleisches, gepaart mit einem eigenwilligen Geschmack hat Charakter und damit das Zeug zur Delikatesse, besonders wenn sie zusammen mit einer leicht säuerlichen Kapernsauce angerichtet wird.

Saucen auf Mehlbasis sind in der modernen Küche eher verpönt, doch richtig zubereitet werden sie zu einer geschmeidigen Begleiterin für die Kalbszunge.

Zur Kalbszunge passt trockener Reis sehr gut. Gebratene Schupfnudeln sind aber bestimmt die originellere Beilage.

Zutaten (2 Portionen)

500g Kalbszunge vorgekocht
1,5l Bouillon

Sauce:

20g Butter
1El Mehl (20g)
1dl Weisswein
2dl Hühnerbouillon
50g Crème fraîche
1 Eigelb
3El Kapern
1Tl Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 hartgekochtes Ei, gehackt

Zubereitung

Kalbszunge in 80°-90° heisser Bouillon 40 Minuten ziehen lassen. Auch die Haut der Kalbszunge wird weich und muss nicht abgezogen werden.

Sauce:

Butter schmelzen, Mehl zugeben und verrühren bis eine geschmeidige Masse entsteht. Die Mehlschwitze darf sich nicht bräunen.

Weisswein zugiessen und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Bouillon zugiessen. Kapern kurz abspülen und zugeben. Mindestens 10 Minuten leicht köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Zitronensaft zugeben. Wenn die Sauce zu dick wird, etwas vom Zungensud zugeben. Temperatur zurückstellen.

Crème fraiche und Eigelb miteinander vermischen (Liaison) und mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren. Wichtig: die Sauce darf nicht mehr köcheln, da sonst das Eigelb gerinnt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbszunge längs aufschneiden und anrichten, mit der Sauce bedecken und das grob gehackte Ei darüber streuen.





Butter mit Mehl verrühren

