Kalbszunge an Senfbuttersauce mit Lauchgemüse

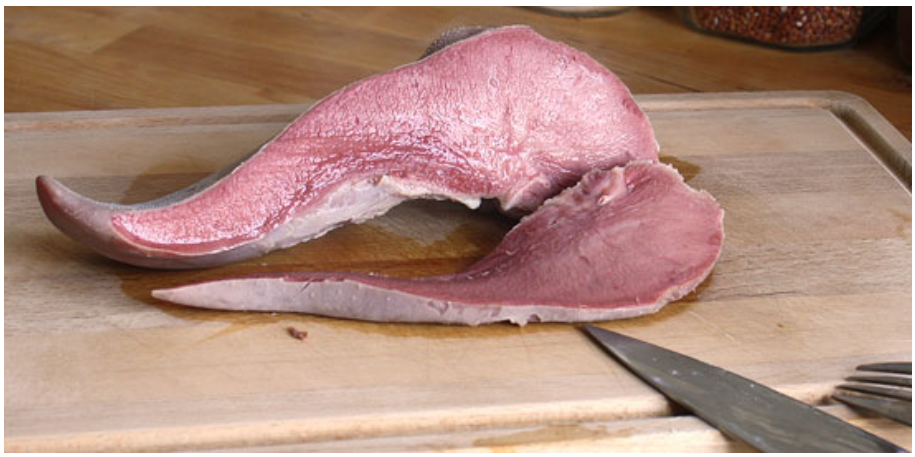
Die Kalbszunge hab ich bereits präpariert und vorgekocht gekauft und nur noch 40 Minuten in leicht gesalzenem Wasser aufgewärmt. Das macht die Zubereitung geradezu einfach. Auch die Senfsauce stellt keine hohen Ansprüche: Einer Reduktion aus Zwiebel, Lorbeer und Weisswein wird mit einem Schwingbesen reichlich Butter untergearbeitet. Das gibt eine schöne, sämige Sauce, der zum Schluss Senf untergerührt wird.

Zutaten (2 Portionen)

1	Kalbszunge ca. 500g
1,5dl	Weisswein
1/2	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
1Tl	Zitronensaft
100g	Tafelbutter
2-3Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer
1	grosser Lauch
1dl	Gemüsebouillon
1/2dl	Rahm
	Bratbutter

Zubereitung

Kalbszunge in leicht gesalzenem Wasser 40 Minuten bei 80° ziehen lassen.

Lauch in Scheiben schneiden, in Bratbutter kurz anziehen, Gemüsebouillon zugiessen und ca. 15 Minten köcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten Rahm untermischen.

Zwiebel hacken und in Bratbutter andünsten bis eine leicht bräunliche Farbe annehmen. Weisswein dazugiessen, Lorbeerblatt zugeben und auf etwa einen Drittel einkochen lassen. Reduktion absieben und in die Pfanne zurück geben. Zitronensaft zugeben. Kalte Butter in kleinen Stücken mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren. Dijon-Senf zugeben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.