Geräucherte Kalbszunge mit Rettichcrème, Bohnen- und Rüeblisalat

Genau genommen war es eine Zunge vom Jungrind, die ich von Sonja und Orlando bekommen habe. Im Fleischpaket das sie direkt von Bauern im Safiental beziehen war eine geräucherte Zunge mit dabei. Zunge, das ist nicht so ihre Sache, so schenkten sie mir diese Zunge. Herzlichen Dank!

Eine geräucherte Kalbszunge bekommt man sonst nur auf Bestellung im guten Metzgerfachgeschäft, soll sie zudem wie beim Bauern im Safiental aus guter Tierhaltung stammen, wirds etwas schwieriger...

Die Zubereitung dieser Delikatesse ist nicht kompliziert, es braucht einfach viel Zeit zum Garen. Gewürze brauchts keine mehr, die Zunge wurde bereits vor dem Räuchern gesalzen und mariniert. Es dauerte 4 1/2 Stunden im 85-90° heissen Wasser bis die Zunge gar war und sich die Haut abziehen liess. Das Warten hatte sich gelohnt, das Zungenfleisch war sehr zart und ungemein saftig.

Mit Dörrbohnen und Kartoffeln wäre die geräuchert Kalbszunge ein typisches Wintergericht, zusammen mit Salaten, Bohnen und Rüebli, schmeckt die sie auch in der warmen Jahreszeit vorzüglich.

Zutaten

1	geräucherte Kalbszunge (Jungrind, ca. 600g)
150g	Rettich
20g	Meerrettich
2El	Sauerrahm
2Tl	Dijon-Senf
	Salz

Zubereitung

Kalbszunge in heissem Wasser knapp unter dem Siedpunkt ziehen lassen. Sie ist gar, wenn sich eine Fleischgabel ohne grossen Druck in die Zungenspitze einstechen lässt. Dann lässt sie sich auch gut schälen.

Rettichcrème
Rettich durch eine feine Raffel reiben. Von Hand leicht ausdrücken und nach Belieben vom schärferen Meerrettich dazu reiben. Mit dem Sauerrahm vermischen, den Senf dazugeben und mit Salz abschmecken.

Bohnensalat
Bohnen knapp gar kochen. Auskühlen lassen und in ca. 3-4cm lange Stücke schneiden. Sonnenblumenöl und Obstessig vermischen, etwas gehackte Zwiebel zugeben und eine Knoblauchzehe dazu pressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Bohnen vermischen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Rüeblisalat
Eine kleine Zwiebel hacken und in nicht zu heisser Bratbutter anziehen.
Rüebli schälen und in ca. 2mm dicke Scheiben schneiden, zu den Zwiebeln geben, 2-3 Minuten dünsten. Bouillon zugeben. Die Rüebli sollten nur etwa zur Hälfte mit der Bouillon bedeckt sein. Leicht köcheln lassen bis die Rüebli knapp gar sind. Bouillon abgiessen und ca. 2-3El davon auffangen. Rüebli mit dem Bouillonrest, wenig Sonnenblumenöl und Obstessig vermischen. Getrockneter Estragon zugeben, ganz leicht pfeffern.

Der Senf kam zu spät zum Fototermin...

Garen im Slowcooker mit Temperaturkontrolle. Geht auch in der Pfanne, die Temperatur darf aber 90° nie übersteigen

Die Zunge lässt sich besser schälen, wenn sie vorab ganz kurz unter kaltem Wasser abgespült wird.