Zungensalat mit Rösti-Galettes

Zunge, vornehmlich die vom Kalb, schmeckt kalt ausgezeichnet und ganz besonders auch als Salat zubereitet. In manchen Metzgereien findet man bereits genussfertig gekochte Kalbszunge. Das macht die Zubereitung einfach, die Zunge liesse sich einfach in Stücke schneiden, mit Sauce vermischen und dann hätte man den Salat. Ich habe die Zunge in Tranchen geschnitten und ganz kurz angebraten - das gibt Geschmack. Und als Zugabe ebenfalls ganz kurz gebratene Speckstreifchen - das gibt noch mehr Geschmack.

Die Sauce wird mit Öl und Essig, Zwiebeln, Essigurken, Senf und vor allem Meerrettichpaste zubereitet. Diese würzige Sauce passt zum kräftigen Aroma der leicht angebratenen Kalbszunge.

Zutaten (2 Portionen)

320g	Kalbszunge vorgekocht
160g	Bratspeck in Tranchen
2	hartgekochte Eier
1	kleine Zwiebel
3	kleine Essiggurken
1-2Tl	Meerrettichpaste
1Tl	Dijon-Senf
1Tl	Sauerrahm
2El	Sonnenblumenöl
2El	weisser Balsamico
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
	Röstigalettes:
3-4	mehlig kochende Kartoffeln
1	kleine Zwiebel

Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuss
Bratbutter

Zubereitung

Eier hart kochen (10 Minuten).

Kalbszunge in 1cm dicke Scheiben schneiden. Bratspeck in Streifen schneiden.

Kalbszunge beidseitig kurz und nicht zu heiss anbraten. Danach Speckstreifchen ebenfalls kurz anrösten. Beides auskühlen lassen.

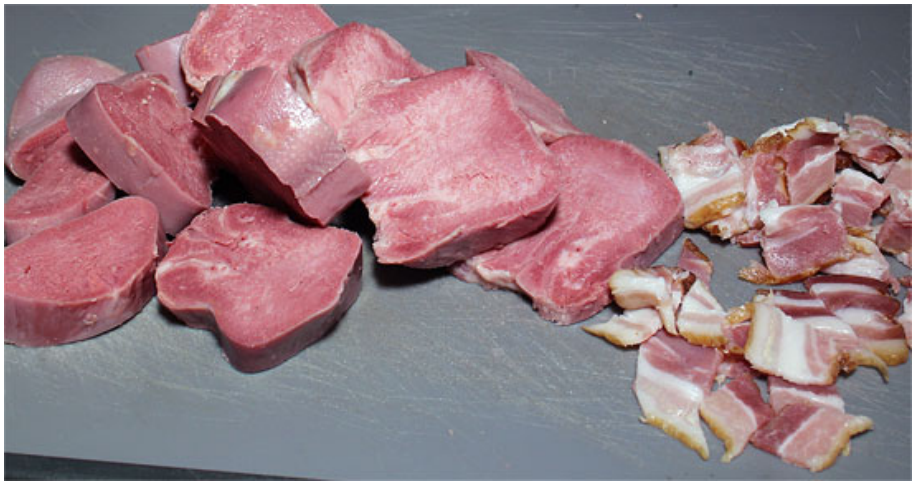
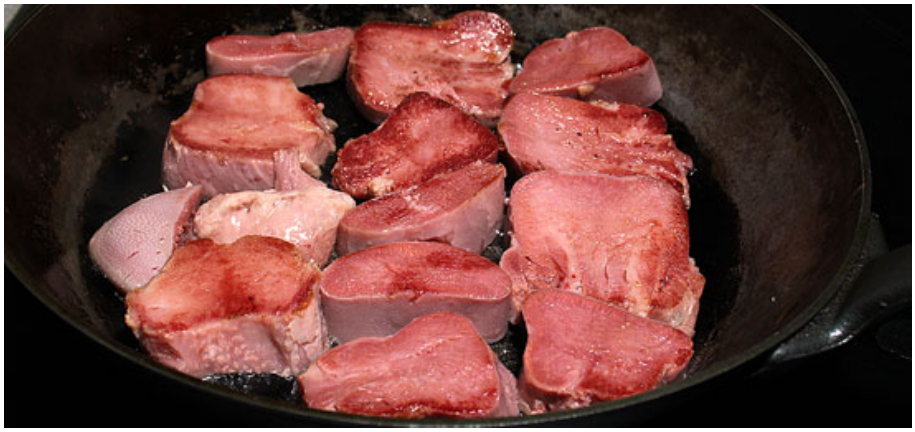
Balsamico, Öl, Senf, Sauerrahm und Meerettichpaste vermischen. Zwiebel hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbszungentranchen in ca. 5-10mm breite Streifen schneiden und mit der Sauce vermischen. Eier grob hacken und am Schluss untermischen. Eventuell nochmals mit Essig abschmecken.

Röstigalettes

Kartoffeln in Salzwasser knapp gar kochen. Auskühlen lassen. Besser noch: Die Kartoffeln am Vortag kochen. Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben.

Zwiebel hacken und in Bratbutter andünsten bis sie leicht braun werden. Zu den Kartoffeln geben. Leicht salzen und mit Pfeffer und Muskatnuss zurückhaltend würzen. Kartoffeln von Hand zu Kugeln formen (Etwas grösser als ein Golfball).

In die nicht zu heisse Bratbutter legen und mit zwei Bratschaufeln zu flachen Tätschlis formen. Auf jeder Seite ca. 5 Minuten bräteln.

Sabo
Sonnenblumenöl
BALSAMICO BIANCO
THOMY
CRÈME FRAÎCHE
Valflora