

## Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllner

### Lauwarme Kalbszunge mit Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette

**2 Stunden 30 Minuten / leicht**



---

### Zutaten für 4 Personen

2 Kalbszungen, 100 g Sellerie, 50 g Karotte, 100 g Zwiebel, 50 g Lauch, 3 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, Salz, Muskatnuss.

Für die Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette: 8 reife Eiertomaten, 2 Schalotten, weißer Balsamico-Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, fein geschnittener Schnittlauch.

Zum Garnieren: frisch gerissener Kren, Kürbiskernöl.

### Zubereitung

Für die Kalbszunge Sellerie, Karotte, Zwiebel und Lauch grob schneiden und mit reichlich Wasser, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Salz, Muskatnuss und Pfefferkörner in einem breiten Topf aufkochen. Die Kalbszungen einlegen und etwa 2 Stunden zart wallend kochen. Die Zungen aus dem Fond nehmen, kurz in etwas Eiswasser abschrecken und noch lauwarm die Haut der Zungen abziehen.

Für die Vinaigrette die Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, danach in Eiswasser abschrecken. Tomaten schälen und entkernen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Fein geschnittene Schalotten in Olivenöl farblos anschwitzen, Tomatenwürfel dazugeben und mit etwas Essig ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Vor dem Servieren nochmals kurz erwärmen und den Schnittlauch dazugeben.

Die Kalbszungen in feine Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern platzieren. Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette auf den Kalbszungen verteilen, mit frisch gerissenem Kren und Kürbiskernöl finalisieren.