

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kalbszunge lauwarm mit Räucheraalcreme, Zitronen-Basilikum-Dressing & Bärlauchkapern

Koch: Florian Unseld

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kalbszunge

- 1 kleine Kalbszunge (ca. 600–800 g)
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stück Lauch
- 2 Lorbeerblätter
- einige Pfefferkörner
- Salz

Für die Räucheraalcreme

- 150 g Räucheraal
- 200 g Mayonnaise
- 2 EL griechischer Joghurt oder Crème fraîche
- 1 TL Dijon-Senf
- 1–2 EL Zitronensaft
- 1 EL Essiggurkerlwasser
- 1 EL Honig

- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- etwas Kochfond der Kalbszunge

Für das Zitronen-Basilikum-Dressing

- Saft und Abrieb von 1 Amalfi-Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Honig oder Zucker
- 1 EL Kapernsaft (von eingelegten Kapern) oder Essiggurkerlwasser
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL fein geschnittene Schalotte
- 1 kleine Knoblauchzehe
- einige Basilikumblätter

Für die Garnitur

- 1 kleiner Frisée-Salat
- 2 EL Bärlauchkapern
- eingelegte Schalotten
- einige Stücke gezupfter Räucheraal
- frische Kräuter nach Belieben

Zubereitung

1. Für die Kalbszunge diese gründlich abspülen und gemeinsam mit grob geschnittenem Gemüse (Zwiebel, Karotte, Lauch), Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in einen Topf geben. Mit kaltem Wasser bedecken, leicht salzen und langsam zum Kochen bringen. Die Kalbszunge anschließend etwa 2 Stunden knapp unter dem Siedepunkt garen, bis sie weich ist. Herausnehmen, noch warm die Haut abziehen und die Zunge in feine Scheiben schneiden. Bis zum Servieren lauwarm halten.

2. Für die Räucheraalcreme den Räucheraal grob zerteilen und mit Mayonnaise, griechischem Joghurt oder Crème fraîche, Dijon-Senf, Zitronensaft, Essiggurkerlwasser und Honig in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Anschließend mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Falls die Creme zu fest ist, mit etwas Kochfond der Kalbszunge auf die gewünschte Konsistenz bringen.

3. Für das Amalfi-Zitronen-Basilikum-Dressing Zitronensaft und Zitronenabrieb mit Honig, feingeschnittener Schalotte, Knoblauch, Kapernsaft oder Essiggurkerlwasser, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und verrühren. Nach und nach das Olivenöl hineinmischen, bis ein

harmonisches Dressing entsteht. Zum Schluss das Basilikum in feine Streifen schneiden und unterheben.

4. Den Frisée-Salat waschen, gut trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

5. Zum Schluss die Räucheraalcreme auf die Teller streichen und die lauwarmen Scheiben der Kalbszunge darauf anrichten. Den Frisée locker darauf verteilen und mit Bärlauchkapern, eingelegten Schalotten sowie den Räucheraalstücken garnieren. Mit dem Amalfi-Zitronen-Basilikum-Dressing beträufeln und nach Belieben mit frischen Kräutern vollenden.