Nah&Frisch



Das Wolf Professional

Kalbszüngerl mit Fenchel

Hauptspeise Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○ **Zeit: 60 min.**

Zunge eignet sich gut für fleischige Salate, Sulzen, als Suppeneinlage und auch zum Beispiel gesotten als Wurzelfleisch. Sie ist besonders fettarm und zart texturiert.

Die Zunge knapp mit Wasser bedecken und mit den Gewürzen, dem Essig und Salz langsam weichkochen. An der dicksten Stelle sollte sie einer Fleischgabel keinen Widerstand bieten. Noch in heißem Zustand häuten, überkühlen lassen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank kalt werden lassen.
Den Fenchel mit all seinen Zutaten mischen und dicht in eine flache Kuchenform schlichten. Etwas Wasser zugießen, am Herd einmal aufkochen lassen und mit Alufolie zugedeckt im Rohr bei 180 Grad 20 Minuten schmoren lassen. Der Fenchel sollte noch einen guten Biss haben. Auskühlen lassen.
Die Zunge mit der Schneidmaschine längs in dünne Bänder schneiden, zart salzen und unter den Fenchel heben. Garnieren und in der Form oder auf Tellern servieren.

Das Rezept stammt aus dem jüngst erschienenen Kochbuch Wolf. Ein Kochbuch.

Zutaten

- 1 kleine Kalbszunge, ca. 400 g
- 1 Lorbeerblatt, 8 Pfefferkörner, 1 Pimentkorn
- 2 EL Tafelessig
- 1 TL Salz

- 2 Fenchelknollen, in ca. 2 cm breiten Längsspalten
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Currypulver
- 100 ml kräftiger Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Staubzucker

- Fenchelgrün, Paprikastreifen, Paradeiserwürfel usw. zum Garnieren