

## Pfälzer Kalbszunge und Kalbsbries auf Salat

In der Pfalz weiß man die zarten Innereien vom Kalb ganz besonders zu schätzen und lässt sich in den Rezepten von den benachbarten Franzosen inspirieren. Kalbszunge und Kalbsbries, das sind durchaus Zutaten für die feine Küche. Beides muss man beim Metzger rechtzeitig bestellen. Es ist ja nicht mehr selbstverständlich, dass er es am Schlachttag in der Auslage hat. Und dann kann man den Metzger auch bitten, die Zunge zu pökeln. Sie erhält dadurch eine appetitliche rosa Farbe.



### Zutaten für 8 Personen:

- 1 gepökelte Kalbszunge
- 1 Kalbsbries (ca. 250 g)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Senfsaat
- 1 getrocknete Chilischote
- 1 gehäufte TL Salz (zum Auskochen)
- 2 EL Olivenöl (zum Braten des Bries)
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 1 EL Apfel- oder Birnenbalsam
- 1 EL Zitronensaft

### Für den Salat:

- 1 rote Zwiebel
- 400-500 g Rosenkohl
- 2 Salatherzen (z.B. Romanasalat) oder ½ Endiviensalat
- 3-4 Kartoffeln
- 1 Stück Hokkaido-Kürbis (ca. 400 g)
- 1 Handvoll Kräuter (nach Gusto eine Mischung von Petersilie, Dill, Koriander, Schnittlauch, Kerbel o.ä.)
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Für die Vinaigrette:

- 1-2 Schalotten
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL scharfer Senf
- 4 EL milder Essig (Apfelessig)
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Olivenöl

## Zubereitung:

- Zunge und Bries kann man schon am Vortag kochen – die Zunge lässt sich dann besser aufschneiden und das Bries leichter putzen. Beides in einen passenden Topf füllen, Gewürze zufügen und mit Wasser auffüllen, bis alles knapp bedeckt ist.
- Zum Kochen bringen, dann auf kleinster Stufe gar ziehen lassen: Die Zunge braucht etwa 90 Minuten, das Bries ist schon nach gut 20 Minuten gar – herausnehmen und abkühlen lassen.
- Dann die sehnige Haut zwischen den einzelnen Bries-Röschen entfernen und so die Röschen zerpflücken. Bis zum Servieren zugedeckt kalt stellen.
- Ob die Zunge gar ist, kann man überprüfen: Mit einer Nadel oder spitzem Messer durchstechen – es muss leicht eindringen. Nach dem Abkühlen die ledrige Haut abziehen, die unschönen Stellen am Schlund glatt schneiden und die Zunge in Folie verpackt kalt stellen.
- Für den Salat die Zwiebel in fingerbreite Spalten schneiden, den Rosenkohl putzen, halbieren oder sogar vierteln, wenn die Röschen groß sind. Die Kartoffeln schälen und in passende Schnitze schneiden. Ebenso den ungeschälten Kürbis.
- Alles auf einem Backblech mischen (Backpapier unterlegen – spart Mühe beim Abwasch), dabei mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern.
- Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen (Heißluft/220 Grad Ober- & Unterhitze) etwa eine halbe Stunde rösten.
- In der Zwischenzeit die Bries-Röschen in einer Pfanne im heißen Öl kräftig anbraten und immer wieder schütteln, damit die Röschen rundum appetitlich bräunen. Dabei behutsam mit Salz würzen, pfeffern und mit Birnenbalsam sowie Zitronensaft abschmecken.
- Für die Vinaigrette Schalotten fein würfeln, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mit den restlichen Zutaten verrühren.

**Servieren:** Das Ofengemüse nochmals gründlich durchmischen und auf die mit Salatblätter ausgelegten Teller verteilen. Die Bries-Röschen dazwischen setzen. Die Zunge auf der Aufschnittmaschine längs in feine Scheiben schneiden und locker darauf drapieren. Alles mit der Vinaigrette beträufeln, sodass überall auch Schalotten und Schnittlauch gerecht verteilt sind. Dazu gibt es geröstetes Bauernbrot oder Baguette.

**Getränk:** ein kraftvoller Weißwein, ein Weißburgunder etwa aus Franken, Rheinhessen oder Pfalz, mineralisch und natürlich trocken