

Marinierte Kalbszunge mit Spargelsalat und Kartoffelchips

Spargelsalat:

- 4 Stangen Spargelwein
- 13 Stangen Thaispargel
- 4 Cherry Tomaten
- Olivenöl
- 1/2 Zitronen
- Salz, Zucker, Pfeffer

4 Stangen Spargel schälen und hauchdünn schneiden. 12 Stangen Thaispargel bis auf die Spitzen fein schneiden und die 4 Cherry Tomaten achteln.

Alles zusammen geben und mit Olivenöl, Meersalz, Zucker und Zitrone marinieren.

Kalbszunge / Fond für Zunge zum Kochen:

- 1 Kalbszunge
- 2 Karotten
- 1 Sellerie
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- 5g Kümmel
- 5g Pfefferkörner
- ¾ l Wasser

Alles zusammen aufkochen. Kalbszunge dazugeben und im Fond kochen bis sie weich ist, danach ins Eiswasser geben und die Zunge schälen. Wenn die Zunge kalt ist, dünn aufschneiden

Marinade:

- 50g Spargelfond
- 25g Bärlauch
- ½ Zitrone
- 50g Olivenöl
- Salz, Zucker, Pfeffer

50g Spargelfond, 25g Bärlauch, Salz, Zucker, Pfeffer, ½ Zitrone → alles zusammen „aufmischen“
50g Olivenöl langsam dazu geben.

Chips:

- 1 kleine Kartoffel
- 250 ml Sonnenblumenöl

1 kleine Kartoffel hauchdünn schneiden und 5 min in kaltes Wasser legen, gut abtropfen und im Fett bei 140°C goldgelb backen.

Anrichten: Kalbszunge auflegen und mit Marinade bestreichen, Spargelsalat darauf anrichten, Thaispargelspitzen oben draufgeben und zum Schluss die Kartoffelchips ganz oben drauf.
Kresse dazu - und fertig!

Rezept vom [Hotel Edelweiss, Berchtesgaden](#)