

Mit Zwiebeltoffee und Öl gedünstete Erbsen mit Kalbszunge

Ausgearbeitet von Fernando Perez Arellano, Küchenchef des Restaurants Zaranda.

1 Michelin-Stern.

Ein guter Freund der Familie, ein hervorragender
Gesprächspartner und ein guter Kenner unserer Öle.

Für den Toffee aus weißen Zwiebeln mit Öl:

- 1 kg in feine Streifen geschnittene weiße Zwiebeln
- 100 g Natives Olivenöl
- 2 g Salz

Alle Zutaten in einen Schnellkochtopf geben und 30 Minuten lang im Überdruck kochen. Den dabei entstandenen Saft filtern und die festen Bestandteile zurücklassen. Bei starker Hitze auf 1/3 der anfänglichen Menge einkochen und dabei ständig mit einem Rührbesen umrühren.

Kräutersalz zum Marinieren

- 3 kg feines Kochsalz
- 200 g Zucker
- Abgeriebene Schale von 2 Orangen
- Abgeriebene Schale von einer Zitrone
- 4 Stück Sternanis
- 5 Gewürznelken
- 15 Wacholderbeeren
- 1 Löffel chinesische 5 Gewürze Mischung
- 1 Löffel grüner Pfeffer
- 1 Löffel Fenchel
- 1 Löffel schwarzer Pfeffer
- 1 Löffel Kardamom
- 1 Löffel gemahlener Ingwer
- 1 Löffel Korianderkörner
- 1 Löffel Paprikapulver der Marke "Pimentón de la Vera"
- 1 Prise Muskatnuss
- 10 Zehen Knoblauch
- Ein Strauß Thymian



Kochen der Zunge:

- 4 Kalbszungen
- ½ kg Gewürzsalz
- ½ kg Schweineschmalz

Wir bedecken die bereits entfetteten Zungen mit Kräutersalz und lassen sie 8 Stunden lang marinieren. Dann werden sie abgespült und mit einem Küchentuch gut abgetrocknet. Danach werden sie mit Schweineschmalz bestrichen. Wir lassen die Zungen 48 Stunden lang bei 72°C im Dunst kochen. In Eiswasser abkühlen. Vor der Verwendung werden die Zungen in Würfel von 2x2 cm geschnitten.

Vor dem Servieren werden die Würfel bei 200°C in reichlich Olivenöl gebraten.

Für die Erbsen:

- 150 g Zuckererbsen
- 150 g Toffee aus Zwiebeln und Olivenöl
- Einige Blätter Minze
- Fleur de sel

Alle Zutaten einige Minuten lang zusammen erhitzen.

Zum Schluss:

- Caviaroli (kleine Perlen aus Nativem Olivenöl Extra)
- Minzblätter