



FABRIZIO NONIS

# ZUNGE LINGUACCIA

Rückkehr des „unedlen Filets“  
Il ritorno del “filetto non nobile”

Viele rümpfen die Nase, wenn es darum geht ein etwas "ungewöhnliches Stück" vom Rind zu verzehren... Glücklicherweise ist kein Unglück so groß, als dass es kein Glück im Schoß hätte und in der Tat zwingt die aktuelle Rezession die Verbraucher dazu, sich wieder unedleren und bis vor kurzem verpönten Stücken zuzuwenden. Dies ist der Fall des "fünften Viertels" vom Rind. Das sind Geschlinge, Kutteln, Bries, Haxen, Hirn und Zunge. Um letztere geht es gerade. Wenn man von "Zunge" spricht, dann handelt es sich dabei um einen Muskel (ich betone Muskel... d.h. wenig Fett und viel Eiweiß!) dessen gastronomische Eigenschaften, je nach Zubereitungsweise, sich durch mürbe Zartheit und intensiven Geschmack auszeichnen. Nicht umsonst wird sie auch als "unedles Filet" bezeichnet. Ich mag sie besonders gepökelt (in einer Lake aus Salz, Pfeffer, Zimt, Koriander, Lorbeer, Majoran, Muskat und viele andere Gewürze) und kalt aufgeschnitten, aber auch frisch mit etwas Zwiebel, Karotte, Sellerie und zwei Lorbeerblättern gekocht und anschließend warm in Scheiben geschnitten zu einem guten Kartoffelpüree mit grüner Sauce, Senfsauce oder Kren. Auch die Schweinszunge, die für die berühmten "Linguali" verwendet wird, ist eine Erwähnung wert. Auch in diesem Fall handelt es sich um ein hochwertiges Qualitätserzeugnis, das selbstverständlich gut zubereitet werden muss. Sei es gepökelt oder gesalzen. So verwandelt es sich in eine ausgesuchte Delikatesse. Wer diese Erzeugnisse (vom Rind und Schwein) frisch und ohne Vorbehandlung verzehren möchte, sollte sie ca. 1 1/2 Stunden in kochendem Wasser sieden und danach die dicke Haut entfernen. Sie können aber auch à la vaccinara (nach Art der Rinderhirten) gedünstet und sogar geschmort werden. Versuchen Sie es ruhig einmal.

Molti potrebbero essere riluttanti all' idea di mangiare un "taglio anatomico" un po' particolare o "spregiudicato". Per fortuna non tutti i mali vengono per nuocere...infatti l'attuale recessione economica, porterà i consumatori a rivalutare anche tagli di carne, fino a ieri ingiustamente ritenuti poveri e poco considerati. È il caso del "quinto-quarto", ovvero corata, trippa, animelle, stinchi, testina e lingua. Parliamo proprio di quest'ultima. Prima di tutto, quando si parla di "lingua", si parla di un muscolo (sottolineo muscolo...quindi pochi grassi e tante proteine!) la cui peculiarità gastronomica, a seconda delle preparazioni, è costituita da particolare tenerezza, morbidezza e intensità di sapori. Non a torto alcuni la definiscono "Il filetto non nobile". Personalmente la trovo singolare e favolosa: salmistrata (con una salamoia umida composta da sale, pepe, cannella, coriandolo, lauro, maggiorana, noce moscata ed altre innumerevoli spezie), consumata fredda e affettata come un salume; oppure fresca e semplicemente bollita, insieme a cipolla, carota, sedano e due foglie d'alloro, consumata quindi calda, a fette, accompagnata da un buon purea di patate, salsa verde, sublimi mostarde o salsa di cren. Voglio altresì spendere due parole per la lingua di maiale che nobilita i celeberrimi "linguali". Anche qui siamo in presenza di un prodotto di alta qualità, ma è ovvio che va opportunamente preparato. Sia con una buona salmistratura, che con una semplice salagione, si riuscirà a trasformarlo in ricercata prelibatezza. Se volete consumare questi prodotti (manzo e maiale) freschi e non trattati, suggerisco una cottura in acqua bollente, circa 1 ora e mezza, seguita dall' asportazione della spessa pelle che li ricopre. Oppure potete sbizzarrirvi a prepararli alla vaccinara, in umido e, perché no, addirittura brasati. Provare per credere!



Bottega della Carne  
via Roma, 96  
30020 Cinto Caomaggiore  
(Venezia) Italia  
Tel. +39 0421 209592

