



Die Salsa Criolla besteht aus Zwiebeln, Tomate und Koriander. Sie wird bei Zimmertemperatur serviert. (Zürich, 3/2014)

## LENGUA A LA CRIOLLA

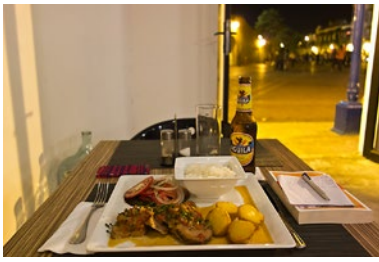
**Kalbszunge, gesotten und heiß geräuchert, Sauce aus Zwiebeln, Tomate und Limettensaft**

In der Küche Kolumbiens gibt es zwei bedeutende Saucen auf Basis von Zwiebel und Tomate: *Hogao* und *Salsa criolla*. Für die Herstellung von Hogao werden mehr oder weniger fein geschnittene Tomaten und Zwiebeln (oft grüne und gelbe gemischt) in einem Verhältnis von etwa 2:1 so lange auf kleiner Flamme geköchelt bis sie zu einer relativ festen Sauce verschmolzen sind, die mit Salz abgeschmeckt wird. Als weitere Würzzutaten können sich in Hogao auch Pfeffer, seltener Chili, Oregano, Safran, Kreuzkümmel und etwas Hühnerbrühe finden. Der Name der Sauce leitet sich offenbar von *rehogar* («schmoren») ab. Es kursieren verschiedene Hogao-Rezepte, die sich indes nur in Feinheiten unterscheiden. Im Gegensatz dazu findet man unter dem Begriff *Salsa criolla* die unterschiedlichsten Saucen mit den diversesten Zutaten. Immerhin stimmen die meisten Quellen darin überein, dass es sich bei der Salsa criolla um eine ungekochte Sauce handelt, die bei Zimmertemperatur serviert wird. Wie Hogao besteht auch die Salsa criolla zur Hauptsache aus Zwiebeln und Tomaten, wobei der Zwiebelanteil hier deutlich höher ausfällt. Da rohe Zwiebeln schnell ein wenig dominant auftreten, werden sie mit einem ein-



**«Oh my god!»** | «Wer sich an einem Stand in Cartagena eine mit Wurst gefüllte Arepa kauft, sie vorsichtig aus dem Zeitungspapier schiebt, seine Zähne in den noch warmen Teig schlägt, sofort den Körper vornüber beugt und die Beine breit macht (denn es tropft), der beißt nicht nur in ein Nahrungsmittel, sondern macht sich zugleich ein Stück echter Alltagskultur zu eigen.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 8. Februar 2014.



Lengua a la Criolla im Café de Reloj in Cartagena, mit Blick auf die Plaza de los Cocheros. (2/2014)



Nach dem Räuchern hat die Zunge eine feine dunkle Kruste – und ist im Innern doch immer noch feucht.

#### FÜR 4 PERSONEN

##### Für die Zunge

- 2 Kalbszungen (je 600 g)
- 1½ L Wasser
- 300 ml Weißwein
- 2 Schalotten, ungeschält, der Länge nach halbiert
- 40 g Stangensellerie
- 2 getrocknete Chilis
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Gewürznelken
- 12 Körner schwarzer Pfeffer
- 6 Körner Piment
- 2 TL Salz
- 5 EL Buchenmehl für den Rauch

##### Für die Sauce

- 2 rote Zwiebeln (220 g), geschält, der Länge nach halbiert, in feinen, halbmondförmigen Ringen
- ¼ Antillen-Chili, feinst gehackt
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz
- 4 EL Limettensaft
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Speisesenf
- 2 feste und reife Tomaten (180 g), entkernt und ziemlich fein gehackt
- 20 g Korianderkraut, nicht zu fein gehackt

fachen Trick gezähmt (siehe Rezept). Die Sauce wird mit Salz abgeschmeckt und mit Zitrone oder Limette und gelegentlich auch etwas Essig gesäuert. Als weitere Zutaten finden sich manchmal Paprika, scharfe Chili, Pfeffer, Knoblauch, Speisesenf, Olivenöl, Petersilie und Koriander.

Das *Café de Reloj* in Cartagena, ein modernes Restaurant an der Calle 34, von dessen Tischen aus man die ganze Plaza de los Cocheros überblickt, serviert eine *Lengua a la criolla*, die mich glücklich gemacht hat – weshalb ich sie in meiner Küche rekonstruiert habe und hier das Rezept dafür wiedergebe. Die Sauce bestand aus fein gehackten Zwiebeln und Tomaten, Limette, Chili, etwas Speisesenf und sehr viel Koriander. Sie passte hervorragend zu einer lauwarmen Zunge, deren herausragendes Merkmal es war, dass sie einen markanten Rauchgeschmack hatte.

#### Zubereitung (Kochzeit 90 Minuten, Rauchzeit 40 Minuten)

1 | Zungen gut abspülen – wenn sie sehr blutig sind ein paar Minuten wässern. In einem größeren Topf 1½ L Wasser mit allen Zutaten für den Sud vermischen (Weißwein, Schalotten, Stangensellerie, Chilis, Lorbeer, Gewürznelken, Pfeffer, Piment und Salz). Die Zungen hineinlegen, zum kochen bringen und halb zugedeckt 75–90 Minuten köcheln. Zungen gelegentlich kehren und ev. etwas Wasser nachgießen – das Fleisch sollte immer weitgehend bedeckt sein. *Die genaue Garzeit der Zungen hängt vom Alter der Tiere ab. Sie sind gar wenn sich die grobe Haut leicht lösen lässt.*

2 | Zungen aus dem Sud heben und abkühlen lassen. Mit den Fingern die grob genoppte, ledrige Haut vom Fleisch ziehen. *Den schmackhaften Sud kann man später separat verwenden, zum Beispiel für eine Suppe. Hat man noch etwas von der geräucherten Zunge übrig, kann man die wieder in den Sud geben und ein wenig mitkochen – so erhält man eine Suppe mit einem umwerfenden, markant rauchigen Aroma.*

3 | Eine nicht beschichtete Bratpfanne aus Edelstahl (mit passendem Deckel) innen mit Alufolie auskleiden. 5 EL Buchenmehl über den Boden des Topfes verteilen. Ein niedriges Gestell oder eine andere Konstruktion in Stellung bringen (ihr Ziel ist es, die Zungen über dem Buchenmehl in Position zu halten). Die Zungen auf die Konstruktion in der Pfanne setzen. Pfanne erhitzen bis das Mehl zu rauchen beginnt. Deckel auflegen, Hitze auf etwas mehr als das Minimum reduzieren, 20 Minuten räuchern, Hitze stoppen und 15–20 Minuten nachziehen lassen. *Da der Rauch auf dem Deckel einen klebrigen Belag hinterlässt, packen ich ihn meistens ebenfalls in Alufolie ein.*

4 | Zwiebelscheiben unter kaltem Wasser abspülen, 15 Minuten in ausreichend Wasser einweichen, nochmals abspülen und gut abtropfen lassen. Chili, Knoblauch, Zucker und Salz in einem Mörser zu einer Mus zerstampfen. Limettensaft, Olivenöl und Senf beigegeben, alles zu einer Sauce verrühren. Zwiebeln, Tomate und Koriander unterheben, Sauce vor dem Essen wenigstens eine Stunde lang ziehen lassen.

5 | Zunge aufschneiden und lauwarm mit der Salsa Criolla servieren. Dazu passen gedünsteter Maniok oder Kartoffeln.