



## QUICK KALBSZUNGE

### Ausgangsmaterial

100.000 kg Kalbszungen

### Gewürzlake bei 20% Einspritzmenge

66.000 kg kaltes Wasser

6.000 kg Viandasol PA20 flüssig ..... Art.-Nr. 1927

oder

5.000 kg Haxenlake ..... Art.-Nr. G114

8.000 kg Nitritpökelsalz ..... Art.-Nr. 8394

20.000 kg Eis

**100.000 kg Lake**

### Hilfsmittel (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Quick-Beutel unbedruckt ..... Art.-Nr. N341

2.500 kg Milchsäurepräparat ..... Art.-Nr. 13083

### Arbeitsanleitung

1. Wasser für die Lake in einem Behälter vorlegen und den Lakezusatz kräftig einrühren.
2. Das Nitritpökelsalz rückstandslos einrühren.
3. Lake mit dem Eis kühlen > die ideale Laketemperatur ist 2 °C.
4. Kalbszungen in zwei Durchgängen je 10 % einspritzen.
5. Injizierte Fleischstücke wie gewohnt tumbeln, trocknen und räuchern.
6. Geräucherten Kalbszungen im Kessel mit dem Milchsäurepräparat für 3 Stunden bei 95 °C brühen.
7. Danach schälen und mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5 °C kühlen.

### Zubereitung

1. Abgekühlte Kalbszungen in die Quick Beutel einlegen und vacuumieren.
2. Im Sous-vide Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 70 °C für 8 bis 10 Stunden garen.
3. Danach mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5°C kühlen.
4. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

### Bemerkung

Die Quick Kalbszungen eignen sich zum heiss essen mit Rotweinsauce oder auch kalt als Carpaccio mit Vinaigrette siehe separate Rezeptur