

Gremo na Koroško ali kako zmarinirati goveji jezik

Moja boljša polovica je Korošica. Ko vsako leto v dneh okoli Božiča ali Novega leta obiskujemo na Koroškem živeče sorodnike, nam tam pogosto za prigrizek ponudijo mariniran goveji jezik. Na Koroškem je to tipična božična in novoletna jed. Na to so pripravljene tudi tamkajšnji mesarji, saj v teh dneh vsi ponujajo sveže goveje jezike.



Letos, no zdaj že lani sem se odločil, da tudi sam pripravim to jed. Taščo sem poprosil za recept in se po štajerski prestolnici podal na lov za svežim govejim jezikom. Tukajšnji mesarji seveda ne poznajo koroške tradicije, zato akcija ni uspela. Nobeden od mesarjev ni imel svežega govejega jezika v svoji ponudbi; sem se pa z enim od njih dogovoril, da bo jezik naročil. Čez dva dni je pošiljka prispela.

Jaz ne bi bil jaz, če ne bi taščinega recepta malo predelal. Nastalo je to:

Sestavine:

- sveži goveji jezik (tam okrog 1kg)
- en rumen in en oranžen korenček
- en por
- dve stebli stebelne zelene
- cel poper

- 2dl rdečega vinskega kisa
- 1dl rdečega vina
- tri vejice rožmarina
- tri vejice timijana
- lovorov list
- cel poper

- dve rdeči čebuli
- malo masla
- malo olja
- žlička rjavega sladkorja
- trije slani inčuni
- žlička odcejenih kaper
- dve žlici dijonske gorčice
- dve žlici gorčice s celimi gorčičnimi zrni
- 1dl dobrega oljčnega olja
- sok ene limone

- sol in poper
-



Postopek:

Očistimo korenček, por in zeleno in vse skupaj narežemo na večje kose. V večjem loncu zavremo rahlo slano vodo in dodamo korenček, por, zeleno, cel poper in goveji jezik. Jezik kuhamo do mehkega, kuhamo ga eno uro do uro in pol. Nato ga prestavimo v posodo s hladno vodo. Ko se toliko ohladi, da ga lahko primemo v roko, olupimo s površine jezika belo povrhnjico in ga narežemo na kakega pol centimetra debele rezine. Stranski produkt kuhanja jezika je 'jezikova župa', no juha iz govejega jezika, ki je zelo dobra. Prihranimo jo in uporabimo tam, kjer navadno uporabljamo govejo juho.

Medtem, ko se jezik kuha zavremo mešanico vinskega kisa in vina. Dodamo rožmarin, timijan, lovorov list in par poprovih zrn. Kuhamo minuto ali dve, nato pa začimbe in zelišča pustimo v mešanici kisa in vina približno eno uro, da se okusi prepojijo.

Čebuli olupimo in nasekljamo. V ponvi na mešanici masla in olja posteklenimo čebulo. Posujemo z rjavim sladkorjem in ob stalnem mešanju počakamo, da se sladkor začne karamelizirati. Prelijemo s precejeno mešanico kisa in vina in kuhamo dve do tri minute. Odstavimo in dodamo inčune, kapre in zelenjavo juhe (korenček, por in zeleno). S paličnim mešalnikom vse skupaj gladko spasiramo. Dodamo obe vrsti gorčice, oljčno olje in limonin sok. Dobro premešamo. Popramo in po potrebi solimo. Marinada mora biti gosto tekoča, ravno prav slana in precej kisl.



V primerno posodo, ki se dobro zapira (sam sem uporabil kar kozarec za vlaganje), damo par žlic marinade; toliko, da pokrijemo dno. Na marinado zložimo plast rezin jezika in jih prekrijemo z dodatno marinado. Vsaka rezina jezika mora biti iz vseh strani obdana z marinado. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vseh rezin jezika. Če ostane še kaj marinade jo zlijemo na vrh. Postavimo v hladilnik in počakamo dan ali dva, da se okusi prepojijo. Tako pripravljen jezik lahko hranimo v hladilniku vsaj dva tedna, če ga prej seveda ne zmanjka.

Pa dober tek,

Sašo, zlati silvo 09