

warme Scheiben vom Kalbskopf

mit Essig und Öl

ca. 12 Portionen



www.groebenhof.at

Zutaten für den gepreßten Kalbskopf:

- 1 geputzten Kalbskopf
- 1 Kalbszunge
- 2 Zwiebeln
- 1 Stück Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 3 große Karotten
- Pfefferkörner, Wacholderbeere, Lorbeerblätter,
- Salz, einen Zweig Thymian und Petersilie
- Einen Schuß Kräuternessig

Zubereitung:

Einen großen Topf mit Wasser zum kochen bringen. Die Größe des Topfes so wählen, daß der Kopf leicht Platz hat und während des Kochens immer mit Wasser bedeckt ist. Das Wasser gut salzen und einen Schuß Essig hineingeben. Den Kalbskopf einlegen. Die Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden und mit den Gewürzen und der Kalbszunge zum Kopf geben. Mit einem Deckel schließen und ca. 2 1/2 bis 3 Stunden leicht köcheln lassen. Die Zunge aus dem Wasser nehmen und abziehen. Den Kopf herausnehmen und gut abtropfen lassen. Nun alle Knochen, Blutgefäße und Hautstücke die man nicht essen kann entfernen. Die Maske, die Zunge und das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und noch warm in eine Schüssel oder Form schichten und während des Auskühlens gut pressen.

Einen schon fertig gepreßten Kalbskopf können sie aber auch bei Ihrem Metzger bestellen.

Zutaten für die Marinade:

- 1,5 dl Kräuternessig
- 3 dl Rindssuppe
- 1,5 dl Pflanzenöl
- Pfeffer
- Zwiebelringe
- Schnittlauch

Zubereitung:

Den Kalbskopf in nicht zu dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf einem Teller anrichten. Den Teller ins vorgeheizte Backrohr stellen so daß der Kalbskopf warm und weich wird. Die Rindssuppe leicht erwärmen, den Essig und das Öl dazugeben und vermischen. Den Kalbskopf mit feinen Zwiebelringen und dem Pfeffer bestreuen. Die warme Marinade darüber geben und mit Schnittlauch garnieren.

Als Beilage passen sehr gut Brot oder Röstkartoffeln.

Mein Tipp!

Dieses Gericht bekommt noch eine besondere Note wenn, Sie anstelle des Pflanzenöles Kürbiskernöl verwenden und zusätzlich geröstete Kürbiskerne darüberstreuen.