

Kalbskopf gribiche

Der Klassiker

800 g Kalb (Kalbskopf ohne Knochen)

2 Liter Brühe, (Bouillon)

2 Zitrone(n)

2 Stängel Staudensellerie

1 Bouquet garni

4 Ei(er), hart gekochte

1 EL Senf (Dijon-)

4 EL Olivenöl

1 EL Kapern

1 Stiel/e Estragon

1 Stiel/e Petersilie

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gerollter Kalbskopf (mit Zunge), vom Metzger vorbereiten lassen.

Bouillon und den Saft 1 Zitrone in einem Kochtopf langsam zum Kochen bringen (eventuell abschäumen).

Jetzt Bouquet garni und Sellerie zugeben und 1,5 Stunden langsam kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Sauce Gribiche zubereiten:

4 hart gekochte Eier – Dijon Senf – Olivenöl – Kapern – Estragon – Petersilie - Salz und Pfeffer zu einer Sauce verarbeiten. Kräftig würzen.

Alles zusammen servieren und als Beilage Salzkartoffeln.