

Kalbskopf Klassische Art

Zutaten für 4 Personen

800 gr Kalbskopf, in Stücke geschnitten

2 EL Olivenöl (od. Rapsöl)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 dl trockener Weisswein

1 ltr Bouillon

Vinaigrette:

2 Karotten, schälen in sehr kleine Würfel schneiden
(Brunoise)

½ Fenchel, in sehr feine Würfel schneiden

1 Stängel Stangensellerie, in sehr feine Würfel schneiden

1 Frühlingszwiebel, das Weisse sehr fein hacken, die grünen
Röhrchen in feine Ringe schneiden

2 EL Kapern

1,5 dl Olivenöl (oder Sonnenblumen - oder Rapsöl)

3 EL weisser Aceto Balsamico

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kalbskopf im erwärmten Öl bei mittlerer Hitze anbraten, würzen.

Mit dem Weisswein ablöschen einkochen lassen, und die Bouillon angiesen aufkochen lassen und während 90 Minuten bei kleiner Hitze weich schmoren.

1 dl Sud beiseite stellen, Rest ab giessen, evt. zur Weiterverwendung. Vinaigrette:

Gemüse Zwiebeln und Kapern mischen. Öl, Essig und den zurückbehaltenen, warmen Fleischsud dazu giessen, alles verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbskopf auf Teller anrichten, mit der Gemüse Vinaigrette nappieren.

Dazu serviert man viel frisches Weissbrot, evt. Salzkartoffeln.