



Kalbskopfterrine an Petersilien-Vinaigrette

Kalbskopf besteht vor allem aus Schwarten und Bindegewebe, wenig Muskelfleisch und kaum Fett. Er muss lange gekocht werden, dabei gelieren Schwarten und Bindegewebe. Auch mit Tomaten gekocht (Rezept: Kalbskopf an Tomatensauce) enthält die Sauce viel Gelatine und wird ohne weitere Bindemittel nach dem Erkalten fest und kann dünn aufgeschnitten werden. Dazu passt eine kräftige Vinaigrette mit schwarzen Oliven, Ei, Kapern, Knoblauch und viel Petersilie.

Zutaten (2 kleine Portionen)

2 handvoll glatte Petersilie
5-6 schwarze Oliven
1 eingelegte Dörrtomate
1El Kapern
1 Knoblauchzehe
1 hartgekochtes Ei

3El Olivenöl
1El Zitronensaft
2El weisser Balsamico
Salz und Pfeffer

Kalbskopf an Tomatensauce
(ca. 1/2 Rezept)

Zubereitung

Gekochter Kalbskopf noch warm in eine Terrinenform einfüllen, mit Haushaltfolie abdecken und leicht beschweren. Auskühlen lassen und über Nacht (oder länger) in den Kühlschrank stellen.

Alle Zutaten für die Vinaigrette hacken, die Petersilie mit dem Wiegenmesser fein hacken. Mit Olivenöl, Zitronensaft und Balsamico vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Terrine für 2 Minuten in ein heisses Wasserbad stellen. Ränder mit einem Messer von der Terrine lösen. Terrine stürzen und nochmals für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Kalbskopfterrine zu 3-4mm dicken Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten und die Vinaigrette dazugeben.





