

Monatshit zum Juni - Rezept:

Kalbskopf o. Bein CH 13.50/kg

Keller's Rezeptdienst

Nr. 173	Juni	2017
Kalbskopf an Sauce Vinaigrette		

ZUTATEN für 4 Personen:

1 kg Kalbskopf vom Monatshit

Vinegraitte:

5 kleine feste Zwiebeln, gewürfelt
1 Bund Blatt Petersilie, fein gehackt
5 EL Olivenöl
5 EL Weinessig
5 EL konz. Kalbskopfbrühe
2 TL Dijon Senf
1 TL Worcestersauce
Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Kochsud für Kalbskopf:

Ca. 2 L Wasser
7 dl Weisswein
1 Stge Lauch
1 kl. Sellerieknolle
3 Karotten
Etwas Meersalz



ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für den Kochsud (außer dem Gemüse) in einen Topf geben und aufkochen. Das abgespülte Kalbskopffleisch dazugeben und aufkochen. Dann Hitze zurückschalten und auf kleiner Stufe 90 min. simmern lassen. 30 min vor Ende der Garzeit das Suppengemüse begeben.
2. Kalbskopffleisch aus dem Sud heben und warmhalten.
3. Die Brühe durch ein Sieb geben und auf mind. die Hälfte einkochen lassen.

Jetzt die Vinaigrette herstellen:

4. Die gewürfelten Schalotten mit heißer Brühe übergießen (blanchieren)
5. Danach abseihen und 5 EL von der Brühe für die Vinaigrette verwenden.
6. Alle Zutaten für die Vinaigrette miteinander vermischen.
7. Kalbskopf in grobe Würfel schneiden und mit der Vinaigrette begießen. Lauwarm servieren.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg!