



Kalbskopf an Tomatensauce - Testa di vitello al pomodoro

Der ausgebeinte Kopf des Kalbes besteht vor allem aus Schwarten und Bindegewebe und wenig Muskelfleisch von den Bäggli. Obwohl der Kalbskopf fast ganz weiss ist, enthält er kaum Fett. In der Metzgersprache wird er treffend als Maske bezeichnet. Kalbskopf muss lange geschmort werden, damit Schwarten und Bindegewebe gelieren und weich werden.

Nach einer italienischen Art wird er in einer würzigen Tomatensauce geschmort, da passen auch geriebener Parmesan und geröstete Zwiebel sehr gut dazu. Da beim Schmoren viel Gelatine aus den Schwarten gelöst wird, gibt das eine sehr cremige Tomatensauce.

Zutaten (3 Portionen)

500g	Kalbskopf
2	Zwiebeln à ca. 70g
2	Knoblauchzehen
2dl	Passata di Pomodoro
2dl	kräftige Hühnerbouillon
1	Zweig frischer Rosmarin
1	Sträusschen frischer Thymian
	Pfeffer
	Bratbutter
	Parmesan gerieben

Zubereitung

Kalbskopf zu ca. 2cm grossen Stücken schneiden. Dazu brauchts ein sehr scharfes Messer, denn die Schwarten sind recht zäh.

1 Zwiebel schälen und längs zur Schale halbieren, danach quer zu Streifen schneiden.

Knoblauch grob hacken. Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln.

Zwiebel in Bratbutter ganz leicht anrösten. Knoblauch kurz mitrösten. Passata und Bouillon dazugießen, Thymian und Rosmarinzweig zugeben und die Sauce aufkochen, mit Pfeffer würzen. Kalbskopf zugeben und zugedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen und die Sauce lebhaft köchelnd ca. 1/2 Stunde einkochen lassen, bis der Kalbskopf ganz weich ist.

Sobald der Kalbskopf bald gar ist, die zweite Zwiebel zu Ringen schneiden und in Bratbutter langsam rösten bis sie dunkelbraun ist (Bölleschweizi). Dabei öfters wenden.

Kalbskopf anrichten, mit Parmesan bestreuen und die geröstete Zwiebel darüber verteilen. Dazu passt kurze, hohle Pasta, wie die Pipe rigate, sehr gut.







