



Kalbskopf mit Vinaigrette

Kalbskopf, das ist beileibe nicht der ganze Kopf des Kalbes, sondern die abgelöste Gesichtshaut mit dem darunterliegenden Bindegewebe, dem Muskelfleisch und etwas Fett. In der Metzgersprache wird dies treffend Maske genannt. Die vorwiegend weisse Farbe des Kalbskopfs stammt von den Schwarten und dem Bindegewebe aber nicht vom Fett. Kalbskopf muss lange, so gegen 3 Stunden, geköchelt werden, dabei gelieren das Bindegewebe und die Schwartenstücke und nehmen eine weiche, feuchte und gelatinöse Konsistenz an. Im Mund fühlen sich die Kalbskopfstücke denn auch etwas glibbrig an, sie schmecken aber sehr gut und kräftig. Interessant auch: Während dem Köcheln quillt der Kalbskopf deutlich auf.

Zur speziellen Konsistenz des geschmorten Kalbskopfes passt eine frische Vinaigrette ausgezeichnet. Ich habe sie mit viel glatter Petersilie, Essiggurken, Kapern und Ei zubereitet. Als Beilage habe gegen Ende der Garzeit ich eine grosse Zwiebel und ein paar Rüeblistücke mitgekocht.

Den Sud sollte man keinesfalles weggiessen, geklärt eignet er sich ideal zur Saucenzubereitung, gekühlt verfestigt er sich zu einer kompakten Sülze.

Kalbskopf muss man beim Metzger vorbestellen. Man kann ihn aber auch ab und zu frisch abgepackt in der Migros finden.

Zutaten (2 Portionen)

380g	Kalbskopf geschnitten
3dl	Hühnerbouillon
5cl	Obstessig
1	grosse Zwiebel
2	Rüebl

Vinaigrette

4El	Olivenöl
2El	weisser Balsamico
1	hartgekochtes Ei
2El	Kapern
2	mittlere Essiggurken
2	Datteltomaten
1	Handvoll glatte Petersilie
1Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bouillon mit dem Essig aufkochen. Kalbskopf zugeben und insgesamt 3 Stunden leicht köcheln lassen. Nach 2 Stunden die Zwiebel zugeben, nach einer weiteren halben Stunde die grob geschnittenen Rüebli zugeben. Der eventuell zu Beginn entstehende Schaum muss nicht abgeschöpft werden, er verschwindet mit der Zeit von selbst. Kalbskopf mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben und anrichten.

Vinaigrette:

Olivenöl und Balsamico vermischen. Petersilie fein hacken. Datteltomaten entkernen und in kleine Würfelchen (2-3mm) schneiden. Essiggurken und Ei in kleine Würfelchen schneiden. Alles miteinander vermischen, Dijon-Senf und Kapern untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mindestens 1 bis 2 Stunden ziehen lassen.

Schmorsud klären:

Die Trübstoffe im Sud lassen sich mit Eiweiss binden und aus dem Sud entfernen. Dazu den Sud auskühlen lassen (unter 30°), ein Eiweiss mit einer Gabel einrühren und den Sud langsam bis knapp unter den Siedepunkt erwärmen und die Temperatur ca. 15 Minuten halten. Dabei bindet das Eiweiss den grössten Teil der Schwebestoffe an sich. Es entsteht ein etwas unansehnlicher Schaum an der Oberfläche, der sich mit einer Schaumkelle abheben lässt. Der Sud wird so zwar nicht perfekt geklärt, aber er eignet sich besten als Grundlage für eine Sauce. Mit einem Kaffeefilter lässt er sich weiter klären, allerdings verstopft der Filter schnell und es braucht viel Zeit bis der Fond abgefiltert ist.



Kalbskopf schmoren



Kalbskopf nach 2 Stunden



Sud klären



Sud mit eingerührtem Eiweiss



Das gestockte Eiweiss



Gestocktes Eiweiss abschöpfen



Filtern (über Nacht)



Links: Gefilterter Sud. Rechts: Gelierter Sud aus dem Kühlschrank, Sülze.