

Aufgetischt am Sonntag – Bregenz

Rezept

VON THOMAS SCHEUCHER

PATRON UND KÜCHENCHEF Restaurant Guth

Wälderstraße 10, 6923 Lauterach

www.restaurantguth.at

Kalbskopfterrine mit Schnittlauch-Senfkörner-Marinade

Für 10 Personen

KALBSKOPF

1 küchenfertiger Kalbskopf (halbiert mit Zunge; mehrere Std. gewässert), 1 Karotte, 3 Zwiebeln, 1 Stangensellerie, 1/4 Knollensellerie, 1/2 Lauchstange, 3 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, 1 EL Pfefferkörner, 5 EL Meersalz, etwas frischer Thymian, Petersilstängel, 1/4 l Weinessig, 1 Zitrone

TERRINE

Meersalz, Pfeffer, 1 EL scharfer Senf, Saft von 1 Zitrone

MARINADE

1/2 l Rindsuppe (gesalzen), 2 EL geriebene, mehliges Kartoffel, 2 Knoblauchzehen (in Scheiben geschn.), 1 Rosmarinzwig, 2 Thymianzweige, Saft von 1 Zitrone (abgeseiht), 40 ml Weißwein-Essig, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer, je 40 ml Sonnenblumen- und Olivenöl, 2 EL Senfkörner (überkocht), 1 Bund Jungzwiebeln (in Ringe geschn.), 4 EL Schnittlauch

Kalbskopfhälften samt Zunge und den übrigen Zutaten in einen großen Topf geben, mit kaltem Wasser aufgießen, aufkochen und 3 Std. leicht simmernd weich köcheln. Dann die Zunge aus dem Sud heben, kalt abschrecken, häuten und in 1 cm große Würfel schneiden. Anschließend den Kalbskopf herausheben, kalt abschrecken, sauber zuputzen und würfelig schneiden. Zungen- und Kalbskopfwürfel gut mit Meersalz, Pfeffer, Senf und Zitronensaft vermengen in 1 mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform (1,5 l Füllmenge) geben, mit der überlappenden Folie verschließen, mit einer 2. Form beschweren und über Nacht auskühlen lassen.

Für die Marinade Suppe aufkochen, mit der Kartoffel verrühren, mit Knoblauch und Kräutern kurz leicht köcheln lassen, danach durch ein Sieb passieren, mit Zitronensaft, Essig, Senf, Salz und Pfeffer würzen und mit den Ölen aufmontieren. Gepressten Kalbskopf aus der Form nehmen (Folie entfernen), 3 mm dünn aufschneiden, auf einem Teller anrichten und im vorgeheizten Rohr 2 Min. erwärmen. Temperierte Marinade mit Senfkörnern, Jungzwiebeln und Schnittlauch verrühren und über dem Kalbskopf verteilen.