

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Tête de Veau

Zutaten

- Halber Kalbskopf mit Ohren und Zunge, ca. 2 kg
- 2 Stangen Lauch
- 2 Möhren
- 2 Petersilienwurzeln
- Salz und 12 Pfeffer
- 3 Esslöffel Essig
- 40 g Mehl
- 1 Bouquet garni: Thymian, ein halbes Lorbeerblatt, Petersilie
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe in die Zwiebel stecken

Zubereitung

Den Kalbskopf mit Metzgergarn binden, danach in einem großen Topf mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen.

15 Minuten köcheln lassen, und um ihn abzukühlen, kaltes Wasser zu geben.

Jetzt nimmt man frisches Kochwasser und fügt das Mehl durch ein feines Sieb hinzu und mit den Möhren, dem Lauch, den Petersilienwurzeln, dem Bouquet garni, sowie Zwiebel, Nelken, Salz, Pfeffer und Essig. Jetzt kommt noch der Kalbskopf dazu und man lässt alles zum Kochen bringen. Pro Pfund Fleisch rechnet man ca. 1 Stunde Garzeit.

Danach abtropfen lassen und den Kopf in Scheiben schneiden.

Gribiche Sauce

Zutaten

4 Eier
2 Teelöffel Senf
100 ml Erdnussöl
1 Esslöffel Weinessig
100 g gehackte Gurken und Kapern
2 EL gehackte Kräuter
1 TL Salz
5 oder 6 Umdrehungen Pfeffer

Zubereitung

Eiweiß fein würfeln. In einer Schüssel mit einem Schneebesen Eigelb und 100 ml Öl nach und nach cremig verrühren. Mit 2 TL Senf, 1 EL Weißwein Essig, Salz, Pfeffer würzen. Gewürfeltes Eiweiß und 1 Bund frisch geschnittenen Schnittlauch dazugeben.

3 Eier hart kochen, unter kaltem Wasser pellen und dann das Eigelb vom Eiweiß trennen.

Das Eiweiß fein würfeln und das Eigelb (am besten durch ein Sieb gestrichen) mit 100 ml Öl nach und nach cremig verrühren. Mit 1 TL Senf, 1 EL Weißwein Essig, Salz, Pfeffer würzen und zuletzt das letzte rohe Eigelb unterziehen.

Gewürfeltes Eiweiß und 1 Bund frisch geschnittenen Schnittlauch, Gurken, Kapern und Kräuter dazugeben.