

Kalbskopfsalat mit Kürbis, Gojibeeren und Gremolata



Zutaten:

- 1 Stk. Kalbskopf (gepökelt/roh) Tipp: vorbestellen beim Fleischer
Salz, Pfeffer, 1/8l Essig, Lorbeerblatt
- 450 g Wurzelwerk (Karotten, Sellerieknolle, Gelbe Rüben)

Zubereitung:

Kalbskopf reinigen und einige Stunden in kaltem Wasser auswässern. In einen passenden Topf legen, mit Wasser bedecken, Essig und Gewürze hinzufügen und aufkochen.

Schaum abschöpfen, bei Bedarf Wasser ergänzen. Wurzelwerk in feine Streifen schneiden. Wenn sich das Kopffleisch bis an den Knochen leicht durchdrücken lässt, ist es gar. Kalbskopf aus dem Sud stark reduzierend kochen, abseihen, salzen. Kalbskopf in ca. 2 Finger große Stücke schneiden. Pressform mit Klarsichtfolie auslegen, Kalbskopf einschichten mit Folie abdecken und mit Deckel anpressen. 24 Stunden kühlstellen, aus der Pressform lösen und in dünne Scheiben schneiden und auf einen Teller auflegen.

**GUTES GELINGEN
WÜNSCHEN FAMILIE RAUCH & FAMILIE LACKNER**

GOJI-BEEREN ERHÄLTlich BEI

