Rezept

Presskopf mit Radieschensalat

Ein Rezept von Presskopf mit Radieschensalat, am 25.04.2024

Zutaten

300 g	ausgelöster Kalbskopf (z. B. Kalbsbacken, beim Metzger vorbestellen)
	1/2 Sellerieknolle
4	Knoblauchzehen
1	Thymianzweig
500 g	Kalbsbrust ohne Fett
	2-3 EL Weißweinessig
	schwarzer Pfeffer
2 EL	Weißweinessig
	Salz
	etwas Meersalz (z. B. Fleur de sel)
1	Schweinshaxe
3	Karotten
1	große Lauchstange
1	Lorbeerblatt
1 TL	schwarze Pfefferkörner
1 Bund	glatte Petersilie
	Salz
2 Bund	Radieschen
6 EL	Sonnenblumenöl
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Terrinenform von 1 1/2 l | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Kalbskopf und Schweinehaxe kalt abwaschen und in einem großen Topf mit Wasser bedeckt einmal aufkochen lassen. Wasser abgießen, die Fleischstücke abwaschen und erneut in dem Topf mit Wasser bedecken.

2. Die Gemüse waschen, schälen und dazugeben. Gewürze und Kalbsbrust ebenfalls hinzugeben und alles zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze ca. 2 1/2 Std. köcheln, bis sich das Fleisch vom Knochen lösen lässt. Nach knapp 1 Std. das Gemüse aus dem Sud nehmen. Den Lauch entsorgen, das übrige Gemüse erkalten lassen, dann fein würfeln und in eine Schüssel geben.

3. Nach 2 1/2 Std. das Fleisch aus dem Sud nehmen, von den Knochen ablösen und in Würfel schneiden. Die Fleischwürfel zu den Gemüsewürfeln in die Schüssel geben. Den Sud zur Hälfte einkochen lassen – je stärker er reduziert wird, desto intensiver werden Geschmack und Festigkeit des Presskopfs.

4. Inzwischen die Petersilie waschen, trockenschütteln, die Stiele in den Sud geben, die Blättchen fein schneiden und zum Gemüse und Fleisch in die Schüssel geben. Den reduzierten Sud durch ein feines Sieb passieren.

5. Die Masse gut vermengen und mit 2-3 EL Weißweinessig, 250 ml Sud, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Eine Terrinenform mit Wasser ausspülen, überlappend mit Klarsichtfolie auskleiden und die Masse hineinpressen. Mit der Klarsichtfolie abdecken und mit einem Gewicht beschwert im Kühlschrank für mindestens 12 Std. fest werden lassen.

6. Für den Radieschensalat die Radieschen waschen, in dünne Streifen oder Scheiben hobeln und mit 2 EL Weißweinessig, 6 EL Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer würzen.

---

7. Die Terrine durch vorsichtiges Ziehen an der Klarsichtfolie aus der Terrinenform lösen und auf ein Brett stürzen. Die Terrine vorsichtig mit einem elektrischen Messer oder einem sehr scharfen, schmalen Messer in Scheiben schneiden und den Radieschensalat dazuservieren. Nach Belieben mit etwas Meersalz bestreuen.