

Gebackene Kalbskopfsülze mit Blutwurst-Kartoffel-Stampf, karamelliertem roten Rettich und pochiertem Ei

Zutaten für 4 Personen

300 g Kalbskopfsülze
Ei, Mehl, Paniermehl
100 g Blutwurst
300 g Kartoffeln
50 g Sahne
50 g Butter
1 kleinen roten Rettich
50 g Zucker
1 Thymianzweig
4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Essig

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Abgießen und in eine Schüssel geben. Mit einem Kartoffelstampfer oder mit dem Handrührgerät die Kartoffeln zerkleinern. Sahne, Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben. So lange rühren, bis das Püree geschmeidig ist. Warm halten.

Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden und mit Thymianblättern in wenig Öl scharf anbraten. Unter das Püree rühren. Den Kalbskopf panieren und in Fett goldgelb ausbacken. Das Ei in Essigwasser vorsichtig und wachsw weich pochieren und anschließend alles anrichten. Zum Schluss auf das Ei etwas Grubensalz streuen.