

Frisch gekocht
Donnerstag, 28. April 2016



Rezept von Jaqueline Pfeiffer

**Geschmortes Kalbsschulterscherzel,
Bärlauch, Schnecken-Nage, grüner Spargel
und Semmelkren**

3 Stunden/aufwendig



Zutaten

800 g Kalbsschulterscherzel, Salz, Pfeffer, Öl und Butter zum Braten, 1 Liter Kalbsjus, 150 g Lauch, 150 g Zwiebel, 5 Zehen Knoblauch, 150 g Stangensellerie, Lorbeerblatt, weiße Pfefferkörner, Kerbel, Petersilie, 12 Schnecken im Sud (oder etwas Geflügelfond), 100 g Bärlauch (küchenfertig geputzt), frischer Kren, 60 g Semmelwürfel, ca. 130 ml Obers, ca. 250 ml Rindsuppe, kalte Butter, 8 Stangen grüner Spargel, Neuburger-Essig, 1/2 Bund Schnittlauch (fein geschnitten).

Zubereitung

Das Kalbsschulterscherzel mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter in Öl beidseitig scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen. Lauch, Zwiebel, Stangensellerie kleinwürfelig schneiden (Mirepoix), im Bratensatz anbraten, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Knoblauch, Kerbel und Petersilie zugeben und das Fleisch wieder einlegen. Mit dem Jus aufgießen und zugedeckt im Rohr die ersten 20 Minuten bei 160 °C schmoren, dann die Hitze auf 140 °C reduzieren und in ca. 2 ½ Stunden sehr weich schmoren, (wenn das Fleisch beim Anstechen von der Gabel rutscht, ist es perfekt).

Das Fleisch herausnehmen und kaltstellen. Die Sauce einkochen, abseihen und mit kalter Butter montieren.

Für den Semmelkren die Rindsuppe mit Obers aufkochen, mit Salz abschmecken.

Semmelwürfel zugeben und die Flüssigkeit komplett aufsaugen lassen. Mit dem Pürierstab zu einer sämigen Konsistenz mixen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Kren abschmecken.

Den Spargel zuputzen, die Enden wegschneiden. Spargel im Salzwasser blanchieren, danach kalt abschrecken.

Den Bärlauch in Butter anschwitzen.

Die Schnecken im Sud oder im Geflügelfond erhitzen, mit Essig ablöschen und mit kalter Butter montieren. Beim Anrichten den Schnittlauch zugeben.

Den Spargel in heißer Butter bissfest durchschwenken.

Vor dem Servieren das Kalbsschulterscherzel in Scheiben schneiden und diese nochmals in der Sauce erwärmen. Den Semmelkren nochmals vorsichtig erhitzen.

Kalbsschulterscherzel mit der Sauce, Bärlauch, Schnecken-Nage, Spargel und Semmelkren auf Tellern anrichten, mit Bärlauch dekorieren.