

Andi und Alex

Rezept von Alexander Fankhauser

Geschmortes Kalbsschulterscherzel mit Kohlgemüse und Krokette



140 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

1 bis 1,5 kg Kalbsschulterscherzel, Salz, Pfeffer, etwas Senf, Öl zum Braten, 150 g Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, Zwiebel), 2 EL Tomatenmark, 500 ml Weißwein, Rosmarin, Thymian, ½ Kopf Wirsing (in 2 cm Stücke geschnitten), 1 Zwiebel (klein gehackt), 2 Zehen Knoblauch (fein gehackt), 10 Scheiben Bauchspeck, 250 ml Obers, 1 Schuss Weißwein, 6 mehliges Kartoffel, gekocht und gepresst, 2 Dotter, 1 EL Maisstärke; Mehl, Ei und Brösel zum Panieren, Öl zum Frittieren. Zum Servieren evt. Preiselbeeren.

Zubereitung

Das Fleisch rundherum mit Senf einstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter in etwas Öl auf allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und das geschnittene Gemüse in den Bratenrückständen langsam anrösten. Tomatenmark einrühren und mit Weißwein ablöschen. Mit etwas Wasser aufgießen und das Fleisch wieder einlegen.

Rosmarin und Thymian zugeben und zugedeckt im Rohr bei 180-200 °C ca. 2 Stunden weichschmoren. Aus dem Fond nehmen und beiseitestellen. Die Sauce mixen, anschließend durch ein Sieb passieren und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Den geschnittenen Kohl in Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. Zwiebel, Speck und Knoblauch in Öl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Obers aufgießen.

Blanchierten Kohl zugeben und gut abschmecken. Die gepressten Kartoffel mit Eidotter und Stärke vermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Hilfe eines Spritzsackes auf eine bebröselte Fläche auftragen. Gleichmäßige Stücke schneiden, mit Mehl, Ei und Bröseln panieren und in Öl frittieren. Fleisch, Kohl und Krokette anrichten. Sauce darüber ziehen. Eventuell mit Preiselbeeren servieren.