

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

**Geschmortes Kalbsschulterscherzel,
Tonkabohne, Mangold, Mango**

3 Stunden/ aufwendig



Zutaten für 6 Personen

2 Kalbsschulterscherzel (à ca. 400 g), Salz, Pfeffer, 60 g Butter, 250 g Kalbsknochen, 2 EL milder Senf, 1/2 Tonkabohne, 1/2 Vanilleschote, 1 Karotte, 1/4 Sellerieknolle, 2 gelbe Rüben, 1 Zwiebel, 30 g Paradeisermark, 1 1/2 Liter Kalbs- oder Gemüfefond, ev. 1 TL Stärkemehl zum Binden.

Für das Mangold-Mango-Gemüse: 8 Baby-Mangold, 1/2 Mango, 1 Jungzwiebel, etwas Fond, Salz, Butter.

Zubereitung

Die Knochen in einer Pfanne im Ofen bei 160 °C Umluft in ca. 20 Minuten braun rösten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen. In einem Bräter in 1 EL Butter rundum anbraten. Karotte, Sellerie und Rüben waschen und in 2 x 2 cm-Würfel schneiden, in der Schmorpfanne anbraten. Die Zwiebel schälen, grob schneiden und in der Pfanne mitrösten. Paradeisermark zugeben, kurz mitrösten und mit Fond aufgießen. Die Knochen nun ebenfalls in den Bräter geben.

Vanilleschote und geriebene Tonkabohne zugeben, den Topf mit Backpapier bedecken und im Rohr bei 150 °C (Ober/Unterhitze) 2 1/2 Stunden schmoren. Durch das Backpapier kann beim Schmoren die Flüssigkeit verdampfen – falls nötig, etwas Fond zugießen.

Das weich gegarte Fleisch aus der Schmorpfanne nehmen und in Klarsichtfolie wickeln. Die Sauce abseihen und einkochen lassen. Falls notwendig mit etwas Stärkemehl binden.

Für das Mangold-Mango-Gemüse die Mangoldstauden vierteln. Jungzwiebel schräg in 1 cm-Stücke schneiden. Die Mangohälfte schälen und in 1 cm-Würfel schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen, Mangold und Jungzwiebel zugeben und mit einem Schuss Fond ablöschen. Zugedeckt 2 Minuten dünsten, dann mit Salz würzen. Kurz vor dem Anrichten die Mangowürfel unterziehen.

Vor dem Servieren das Fleisch aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce übergießen. Das Mangold-Mango-Gemüse auf Tellern verteilen, das Fleisch darauf anrichten und mit Sauce übergießen.