

## Schmeckt perfekt



**Rezept von Lisl Wagner-Bacher**

### **Pochiertes Kalbsschulterscherzel mit jungem Gemüse**

**Dauer und Schwierigkeitsgrad nicht bekannt**



### **Zutaten für 6 Personen**

1.2 kg Kalbsschulterscherzel, Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 1 Thymianzweig, Pfefferkörner, 12 kleine Erdäpfel, 12 Jungkarotten (gekocht), 3 Kohlrabi, 18 Erbsenschoten, 3 EL Erbsen (blanchiert), 12 Stangen grüner Spargel, 2 l Rindsuppe, Butter.

Für die Sauce Bearnaise: 3 Dotter, 2 EL Weißwein, 1/16 l Suppe, Salz, Pfeffer, etwas Estragonessig, 175 g Butter, Estragon und Kerbel.

### **Zubereitung**

Das Fleisch zuputzen, in die heiße Suppe einlegen und bei 70 °- 80 °C ca. 45 Minuten pochieren. Die Fleischabschnitte hinzufügen. Mit dem Thymianzweig und Lorbeerblatt aromatisieren.

Die Erdäpfel und Kohlrabi schälen und in gleich große Scheiben schneiden bzw. ausstechen. Gemeinsam in Salzwasser bissfest kochen. Die Karotten mit einem Tuch abreiben. Die Erbsenschoten schräg halbieren.

Den Spargel am unteren Ende schälen und schräg in Scheiben schneiden. In Butter langsam braten, mit Salz abschmecken. Erdäpfel, Kohlrabi und die Erbsenschoten zugeben und mitschwenken. Die Karotten hinzugeben und mit etwas Suppe, Kerbel und kalter Butter finalisieren.

Für die Sauce Bearnaise Dotter mit Estragon, Weißwein und Suppe über Wasserdampf aufschlagen. Die zerlassene Butter tröpfchenweise einschlagen. Mit Salz, Pfeffer, Estragon und Kerbel abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse und der Sauce anrichten.