

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Geschmortes Schulterscherzel vom Tiroler Almrind mit karamellisierter Karfiolcreme & Karfiolflocken

Zutaten
(4 Personen)

Für das Schulterscherzel

- 2 EL Butterschmalz
- 1 kg Schulterscherzel von Rind, zugeputzt (vom Fleischer Ihres Vertrauens)
- 200 g gemischtes Wurzelgemüse in Würfel geschnitten
- 1 TL Dijon Senf
- 1 TL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- Korianderkörner
- Senfkörner
- Pfefferkörner
- Pimentkörner
- Lorbeerblatt

Quelle: ORF extra

- $\frac{1}{2}$ L Kalbs-oder Rinderfond
- eine Prise Salz
- etwas Maisstärke zum Binden 1 Zweig Rosmarin

Für den Karfiol

- 1 Karfiolkopf
- 50 g Butter
- 150 ml Rahm
- 150 ml Milch
- eine Prise Salz
- etwas Muskatnuss, gerieben
- etwas Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Schuss Balsamessig

Zubereitung

Schulterscherzel:

Das Schulterscherzel in Butterschmalz in einem hohen Topf oder Bräter rundum scharf anbraten und herausnehmen. Im Bratsatz das Wurzelgemüse ebenso langsam goldbraun anbraten. Mit Senf und Tomatenmark karamellisieren. Nun mit Rotwein ablöschen und einreduzieren und Gewürze beigeben. Dann mit Kalbsfond auffüllen und leicht salzen. Im Ofen zugedeckt bei 180 °C ca. 3-4 h schmoren. Alternativ bei 80 °C über Nacht.

Wenn das Fleisch weich ist, dieses herausnehmen und die Sauce durch ein Sieb gießen, nochmals kurz einreduzieren und mit Maisstärke abbinden. Dann erst mit Salz abschmecken. Das Fleisch portionieren und in die Sauce legen. Zum Schluss noch einen Zweig Rosmarin hinzugeben und ca. 10 Minuten darin ziehen lassen.

Karfiol:

Den Karfiol waschen und mit dem Sparschäler schälen. Flocken beiseitestellen. Den Rest klein schneiden. In Butter anbraten, bis er eine goldbraune Farbe hat. Dann ablöschen, mit Rahm und Milch, weichkochen. Fein mixen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Flocken ebenso in brauner Butter kurz anschwitzen und mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss, Zucker und Balsamessig abrunden. Man kann zum Vollenden frische Kräuter wie z.B. Schnittlauch hinzugeben.

Anrichten:

Die Karfiolcreme in den Teller geben und ein Stück Fleisch dazugeben. Mit der Soße auffüllen. Zum Schluss die Karfiolflocken oben aufgeben und mit frischen Kräutern vollenden.

Quelle: ORF extra