

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

Fotocredit: Simeon Baker



Schulterscherzl mit Speck-Äpfeln, Kaffeeschaum & Erdäpfelchips

Koch: Stefan Eder

Zutaten

(4 Personen)

Für das Schulterscherzl

- 800 g Schulterscherzl (gekocht)
- 300 ml Rindsuppe

Für den Kaffeeschaum

- 500 ml Rindsuppe
- 150 ml Obers
- 1 Eidotter
- 2 Tassen Espresso

Für die Speck-Äpfel

- 3 Äpfel
- 70 g Bauchspeck
- 1 EL Crème Fraîche
- Salz
- Pfeffer
- Abrieb einer Limette

Für die bunten Erdäpfelchips

- 500 ml Rapsöl zum Frittieren (oder Erdnussöl)
- 600 g bunte Erdäpfel (rot, violett, gelb)

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch

Zubereitung

- 1.** Das gekochte, Schulterscherzl in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in der erwärmten Rindsuppe in einem Topf ziehen lassen.
- 2.** Für die Speck-Äpfel zuerst den Bauchspeck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Dann die Äpfel schälen, kleinwürfelig schneiden und mit dem Speck in der Pfanne durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Crème Fraîche verfeinern.
- 3.** Für den Kaffeeschaum die Suppe und den Espresso in einen Topf geben, zum Kochen bringen und auf etwa die Hälfte reduzieren lassen. Das Obers und den Eidotter in einem anderen Gefäß verquirlen.
- 4.** Für die bunten Erdäpfelchips die Erdäpfel mit einem Hobel fein hobeln und in heißem Öl knusprig frittieren. Dann herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
- 5.** Nun die Kaffee-Suppen-Masse mit einem Pürierstab schaumig mixen und das Ober-Eidotter-Gemisch währenddessen hineingießen. Durch das Lecithin im Eidotter wird der Schaum sehr fest und bleibt auch lange stehen.
- 6.** Zum Schluss die Speck-Äpfel mittig auf einem flachen Teller anrichten und die Schulterscherzl-Scheiben darauflegen. Die bunten Erdäpfelchips darüber geben und den Kaffeeschaum dazugeben. Mit etwas fein geschnittenem, frischem Schnittlauch garnieren und servieren.