

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Gebackenes Schulterscherzlerl mit Grapefruit-Endiviensalat

Koch: Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

Für das Backfleisch

- 500 g gekochtes Rindfleisch (z.B. Schulterscherzlerl, Kavalierspitz oder Wade)
- 1 EL scharfer Senf
- 50 g geriebener Kren
- 2 EL Mehl
- 2 Eier
- 100 g asiatische Panko-Brösel (alternativ: Semmelbrösel)
- 250 g Butterschmalz

Für den Grapefruit- Endiviensalat

- 1 Orange
- 1 Rosa Grapefruit
- ½ Häupel Endiviensalat
- Salz
- 6 EL Apfelessig (oder weißer Balsamico Essig)
- 6 EL Zitronenöl (Olivenöl mit gepresster Zitronenschale – im Fachhandel erhältlich)
- 1 Msp. brauner Zucker

Zubereitung

- 1.** Für das gebackene Schulterscherzlerl zuerst das gekochte Rindfleisch in fingerdicke Scheiben schneiden, mit scharfem Senf bestreichen und in dem geriebenen Kren wälzen.
 - 2.** Die Eier in einer Schüssel mithilfe einer Gabel aufschlagen. Das Rindfleisch in Mehl, Ei und Panko-Bröseln panieren und in Butterschmalz goldgelb backen, auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.
 - 3.** Für den Salat zuerst die Grapefruit und die Orange mit einem Messer großzügig bis zum Fruchtfleisch schälen, in Scheiben schneiden und diese vierteln. Den Endiviensalat vom Strunk befreien und in 1 cm breite Streifen schneiden. Diese in lauwarmem Wasser waschen (das eliminiert die Bitterkeit), durch ein Sieb geben und abtropfen lassen.
- Tipp:** Die Fruchtfleisch-Rückstände, die an der Schale haften bleiben kann man noch auspressen und später ins Dressing geben.
- 4.** Für das Dressing den Essig mit dem braunen Zucker und etwas Salz verrühren und nach und nach das Zitronenöl dazugeben. Die Zitrus-Stücke 15 Minuten darin ziehen lassen und dann den Endiviensalat unterheben.
 - 5.** Zum Schluss den Grapefruitsalat mit dem Backfleisch auf einem flachen Teller anrichten.