

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Philipp Szemes

Geschmortes Bio Schulterscherzel mit Wintergemüse und Topfenstrudel

Zutaten

(4 Personen)

Für das geschmorte Fleisch

- 1 kg Bio Schulterscherzel
- 300 g Ochsenfleisch (Knochen)
- 250 g Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, gelbe Rüben, Stangensellerie)
- 2 EL Tomatenmark
- 0,75 l guten Rotwein
- 1 l Rinderfond
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt

Für die Beilage

- 1 Hokkaido Kürbis
- 1 Pastinake
- Eine Handvoll Kohlsprossen
- 2 EL Olivenöl (alternativ: Haselnussöl)
- etwas Honiglebkuchengewürz
- eine Prise Salz
- etwas Zucker
- etwas Pfeffer

Quelle: ORF extra

Für den Strudel

- eine Packung Strudelteig
- 2 Eier (1 davon verquirlen)
- 200 g mehliges Erdäpfel
- etwas Kümmel (gemahlen und ganz)
- neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
- 200 g Topfen
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst das Schulterschmelz putzen und gemeinsam mit dem Ochsenfleisch (Knochen) in einem Bräter scharf anbraten. Dann herausnehmen und das Wurzelwerk grob schneiden.

2. Das geschnittene Wurzelwerk in die Pfanne geben und gut anrösten. Anschließend das Gemüse tomatisieren und mit dem Rotwein ablöschen.

3. Das Fleisch und den Ochsenfleisch zurück in den Bräter geben, mit Salz, Pfeffer und einem Lorbeerblatt würzen und mit dem Rinderfond aufgießen. Zugedeckt bei 220° C Ober-Unterhitze im Rohr etwa 1,5 Stunden weichschmoren.

4. Nun den Kürbis halbieren, entkernen und in 1-2 cm dicke Spalten schneiden. Die Pastinaken ebenso in Spalten schneiden und die geputzten Kohlsprossen halbieren.

5. Das Gemüse mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Honiglebkuchengewürz marinieren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Rohr bei 220° C Heißluft goldbraun backen.

6. Für den Strudel die Erdäpfel weichkochen, schälen und auskühlen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, mit dem Topfen, dem Kümmel (ganz und gemahlen) und einem Ei grob verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Den Strudelteig in ca. 10 x 10 cm große Quadrate schneiden und mit einem verquirlten Ei bestreichen. Mit der Topfenmasse füllen und zu kleinen Strudeln drehen. Die Enden zusammenzwicken und im heißen Fett frittieren.

8. Die Strudeln auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Das Fleisch aus dem Rohr nehmen, aufschneiden und durch die beim Schmoren entstandene Sauce ziehen.

9. Zum Schluss das Fleisch gemeinsam mit dem Ofengemüse und etwas Sauce auf einem flachen Teller anrichten. Einen Strudel dazugeben und ein gutes Glas Blaufränkischen aus dem Burgenland zu dem winterlichen Gericht servieren.