

**Geschmortes Kalbsschulterscherz mit glaciertem Gemüse und Gnocchi**

Rezeptur für 4 Personen

**Zutaten**

Menge	Einheit	Produkt
1	kg	Kalbsschulterscherz
200	g	Wurzelwerk geschält
80	g	Zwiebel geschält
40	g	Erbsenschoten
40	g	Jungzwiebel
1	EL	Tomatenmark
1/4	L	Rotwein
0,5	L	Wasser / Fond
		Butter
		Öl zum Anbraten
		<b>Für den Saft</b>
3	EL	Maizena
1	EL	Mehl glatt
		Etwas Rotwein/Wasser
		<b>Erdäpfelteig (Gnocchi)</b>
500	g	Erdäpfel mehlig, roh geschält
3		Dotter
200	g	Mehl griffig
40	g	Butter flüssig
40	g	Grieß
		Kräuter gehackt
Gewürze: Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian, Pfefferkörner, Muskat		



### Vorbereitung

- 100 Gramm Wurzelwerk und Zwiebel würfelig schneiden
- Schulterscherzl mit Salz und Pfeffer würzen
- Restliches Gemüse schneiden und blanchieren
- Erdäpfel kochen, bei 60 Grad ausdämpfen und pressen

### Zubereitung

- Schulterscherzl in Öl beidseitig anbraten. Zwiebel und Wurzelwerk hell rösten, tomatisieren und mit Wein ablöschen
- Mit Wasser / Fond auffüllen. Gewürze begeben und weich schmoren
- Passierte Erdäpfel mit Dotter vermischen
- Restliche Zutaten daruntermischen und zügig verarbeiten

### Finalisierung:

- Schulterscherzl warm stellen und Sauce mit Stärke und Rotwein binden.
- Gnocchi formen, kurz in Salzwasser kochen und anschließend in Butter schwenken
- Maizena und Mehl mit Rotwein/Wasser mischen und den Fleischsaft zur gewünschten Konsistenz abziehen
- Alle Komponenten dekorativ auf dem Teller anrichten

### Allergene

- |                                            |                                              |                                        |                                |                                             |                                   |                                                   |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere          | <input checked="" type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja               | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte    | <input checked="" type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf          | <input type="checkbox"/> Sesam | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere               |