

Kalb-Schulter, Safran-Kartoffel-Püree und Frühling-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Kalbsschulter:

1,2 kg Kalbsschulter	Salz	Pfeffer
200 g Röstgemüse	Pflanzenöl	2 EL Tomatenmark
500 ml trockener Rotwein	2 EL Balsamicoessig	1 l Geflügelfond
Zucker	30 g kalte Butter	

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	50 g Butter
Muskatnuss	1 g Safran	100 ml heiße Milch
3 EL Schlagsahne		

Für das Frühlingsgemüse:

2 Möhren	4 Frühlingzwiebeln	100 g Zuckerschoten
Salz	1 Zucchini	Olivenöl
3 EL Geflügelfond	30 g kalte Butter	Zucker
1 TL gehackte Blatt Petersilie		

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen.

Die Kalbsschulter kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.

Das Röstgemüse putzen, abspülen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

Etwas Öl in einem ofenfesten Topf erhitzen. Das Fleisch darin rundum scharf anbraten, aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

Im Topf nochmals etwas Öl erhitzen und das Gemüse unter Wenden anbraten. Das Tomatenmark einrühren und anrösten.

Den Ansatz mit Wein und Essig ablöschen. Das Fleisch wieder einlegen. Soviel Geflügelfond angießen, dass das Fleisch zur Hälfte in der Flüssigkeit liegt. Fond aufkochen lassen.

Den Bräter zugedeckt in den Ofen schieben und das Fleisch etwa 2 Stunden schmoren.

Etwa 45 Minuten vor Ende der Schmorzeit für das Püree die Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser garen.

Für das Gemüse die Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

Die Lauchzwiebeln putzen. Den unteren, weißen Teil der Zwiebeln in 4 cm lange Stücke schneiden.

Von jeder Zuckerschote beide Enden abschneiden und den Faden abziehen.

In einem Topf Wasser aufkochen, salzen. Möhren, Lauchzwiebeln und Zuckerschoten darin nacheinander etwa 1 Minute bissfest blanchieren. Gemüse in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen

Die Zucchini längs vierteln und das weiche Inneren ausschneiden. Die Viertel in Stückchen schneiden. 14 Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und direkt durch eine Kartoffelpresse drücken. 15 Die Butter einrühren und das Püree mit Salz und Muskat würzen.

Den Safran in 1 EL Wasser auflösen und dann mit der heißen Milch vermischen. Unter das Püree rühren und durch ein feines Sieb streichen, warmhalten.

Das geschmorte Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die entstandene Sauce in einen Topf passieren und kräftig einkochen. Mit Zucker und eventuell Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zucchini bei hoher Temperatur darin schwenken. Zunächst die Möhren, dann den Fond zugeben. Lauchzwiebeln und Zuckerschoten zugeben und alles einmal aufkochen lassen.

Die kalte Butter einrühren und das Gemüse glacieren. Mit Salz, Zucker und der Petersilie abschmecken.

Die kalte Butter unter die Sauce schlagen, die Sauce dann nicht mehr kochen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Sahne unter das Kartoffelpüree ziehen

Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit dem Gemüse auf Tellern anrichten und mit der Sauce überziehen. Das Püree dazureichen. Tipp: Safran ist wasserlöslich und sollte vor der Verwendung zunächst in wenig Wasser aufgelöst werden und nicht direkt in der Milch. So entfaltet sich sein Geschmack besser und das Gericht bekommt eine schönere Farbe.

Ali Güngörmüs am 17. April 2019