

Das Schulterscherzel vom Kalb rosé ist ein hervorragender Kandidat für Schmorgerichte. Denn es ist noch etwas zarter als jenes vom Rind, hat aber dennoch ein kräftiges Fleischaroma. Und auch das Kaliber ist groß genug für attraktive Tranchen. Von der Garzeit her braucht es vergleichbar lange, kann aber auch sehr gut sous vide vorbereitet werden.

# Schulterscherzel aus dem Schmortopf mit Oliven und Salbei

## Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Schulterscherzel vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
- 2 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1/8 l Süßwein (Eiswein, Marsala)
- 1 Wurzelwerk
- 6 Knoblauchzehen
- frische Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Salbei
- 3 EL getrocknete Tomaten
- 50 g schwarze Oliven
- 300 g Gnocchi
- 30 g Parmesanflocken
- Pfeffer

## Zubereitung:

Das Schulterscherzel kräftig salzen und in Olivenöl rundum anbraten, dann den Bratensatz mit dem Süßwein sowie etwas Wasser ablöschen. Fleisch und Saft mit dem zugeputzten und grob geschnittenen Wurzelwerk in einen Bräter setzen, den Knoblauch schälen und dazugeben, ebenso die Kräuter – je mehr, desto besser. Einen kleinen Teil der Kräuter zur Dekoration aufheben. Jetzt noch pfeffern und abdecken, dann bei 160°C im Ofen schmoren lassen. Dann und wann wenden bzw. mit Saft übergießen, bei Bedarf (aber nur schluckweise) mit Wasser auffüllen.

Die getrockneten Tomaten hacken und zusammen mit den schwarzen Oliven nach etwa 2 Stunden Garzeit zum Bratensaft geben und das Fleisch in diesem kräftigen Sud noch eine weitere halbe Stunde schmoren.

Das Schulterscherzel aus dem Bräter nehmen und auf einem Brett etwas ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Gnocchi in etwas Olivenöl anbraten, salzen und mit den Parmesanflocken schwenken. Auf einem Teller mit dem Bratensaft anrichten, Tranchen des geschmorten Fleisches darauflegen und mit frischen Kräutern ausgarnieren.

