

Transparentes Tüllkleid  
**79,99**

**Ressort**

Du befindest dich hier: Home > Leben > Rezepte

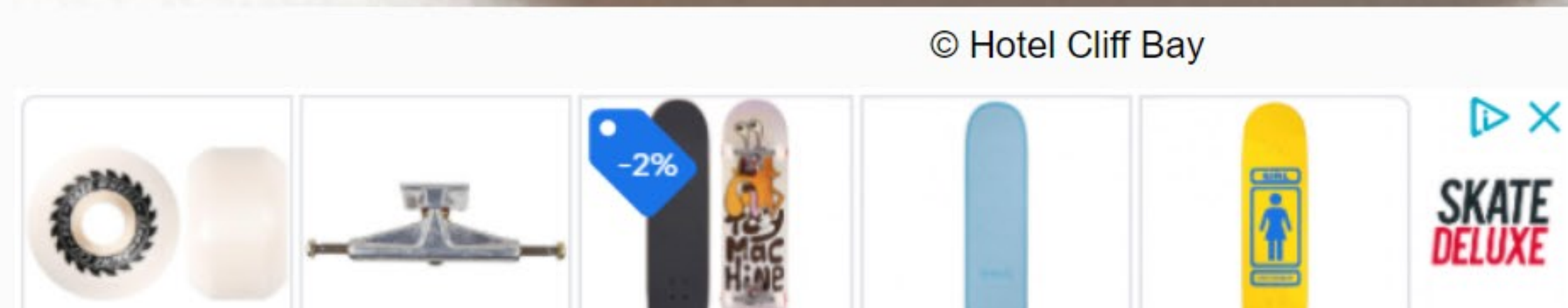
# Jacqueline Pfeiffers geniales Frühlingsrezept: Kalbsschulterscherzlerl mit Spargel

Ein richtiges Angeber-Gericht hat die Haubenköchin da aus dem österreichischen Klassiker gezaubert. Das kochen wir nach!

von Anna Weismann am 04.03.2021, 18:11



© Hotel Cliff Bay



Jacqueline Pfeiffer zählt zu den absoluten Top-Frauen in der Spitzengastronomie und weißt eine beeindruckende Karriere auf: 2012 war sie Köchin des Jahres, im Wiener *Le Ciel* erkochte sie drei Hauben und auch im *Vestibül* geigte sie groß auf. Vielen ist sie auch als Fernsehköchin der ORF-Sendung "Frisch gekocht" bekannt.

WERBUNG

"Pur, bewusst und intensiv", so beschreibt die Herdkünstlerin ihre Küche – und verschmilzt dabei die *Haute Cuisine* mit österreichischer Küche auf Top-Niveau. Heute ist sie als Coach und Food-Trainerin unterwegs und beratend als Enjoyment Consultant tätig. **Allen WOMAN-LeserInnen verrät Pfeiffer exklusiv eines ihrer persönlichen Lieblingsrezepte.** Perfekt, um den Frühling einzuläuten!



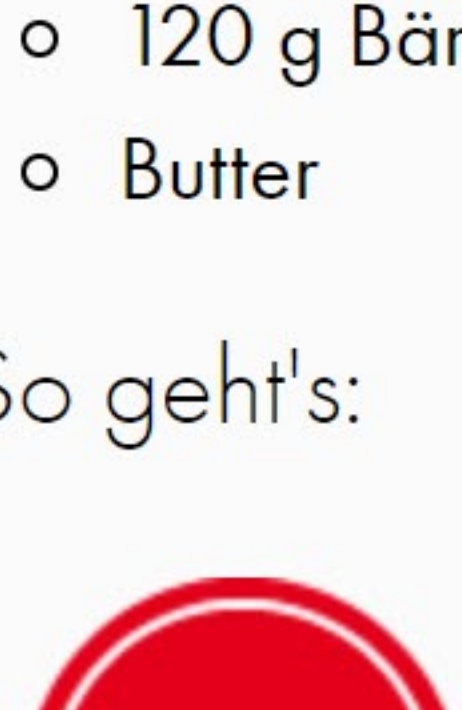
(c) Michael Strobl

## Jacqueline Pfeiffer: Geschmortes Kalbschulterscherzlerl, gebackene Kalbszunge, Bärlauch, Schnecken-Nage, grüner Spargel und Semmelkren

Das brauchst du für 4 Personen:

- o 700 g Kalbsschulterscherzlerl
- o 1 Liter Kalbsjus
- o 150 g Lauch
- o 150 g Zwiebel
- o 5 Zehen Knoblauch
- o 150 g Stangensellerie
- o Lorbeer
- o weiße Pfefferkörner
- o Kerbel
- o Petersilie
- o 1 Stück Kalbszunge
- o 100 g Lauch
- o 100 g Zwiebel
- o Lorbeer
- o weiße Pfefferkörner
- o Kerbel
- o Petersilie
- o Pankobrösel
- o Mehl
- o Ei
- o Butterschmalz
- o 12 Schnecken im Sud
- o Weißweinessig
- o halber Bund Schnittlauch
- o Kren gerieben
- o 80 g Semmelwürfel
- o 150 ml Obers
- o 250 ml Rindsuppe
- o 8 Stück grüner Spargel
- o 120 g Bärlauch
- o Butter

So geht's:



**Die Kalbszunge** über Nacht in kaltem Wasser in einer Schüssel im Kühlschrank wässern. Am nächsten Tag einen Topf mit Wasser aufstellen, Gemüse waschen, zugeben und mit Gewürzen und Kräutern darin die Kalbszunge zirka eine Stunde – je nach Größe – leicht köcheln lassen. Sobald sie gegart ist, den Topf von der Platte ziehen und die Zunge im Sud abkühlen lassen, anschließend die Haut abziehen, kalt stellen.



**Gemüse für das Schulterscherzlerl:** Lauch, Zwiebel, Stangensellerie zu klein würfeln, in Butter anbraten, Gewürze, Knoblauch und Kräuter zugeben.



**Schulterscherzlerl** würzen, scharf anbraten, Gemüse zugeben, mit dem Jus aufgießen, zudecken und im Ofen die ersten 15 min bei 160°C schmoren, dann auf 130°C runterschalten und zirka zwei Stunden schmoren. **Tipp:** Fertig ist es dann, wenn es mit der Fleischgabel angestochen leicht von der Gabel runterrutscht. Immer wieder kontrollieren!



Das Fleisch aus dem Jus nehmen, kaltstellen. **Jus reduzieren lassen**, abseihen mit Butter montieren. Auf die Seite stellen.



**Für den Semmelkren** die Rindsuppe mit Obers aufkochen, salzen, Semmelwürfel einstreuen. Die Semmelwürfel sollen die Flüssigkeit komplett aufnehmen. Dann mit dem Stabmixer grob anmischen; die Konsistenz sollte schön sämig sein. Mit Salz, Pfeffer und einem Teil des Krens abschmecken.



Den Bärlauch waschen und aussortieren.



Die kalte Zunge in ein Zentimeter dicke Stücke schneiden.



Beim Spargel die Noppen abzupfen und den weißen Strunk wegschneiden, im Salzwasser blanchieren und danach im Eiswasser abschrecken.



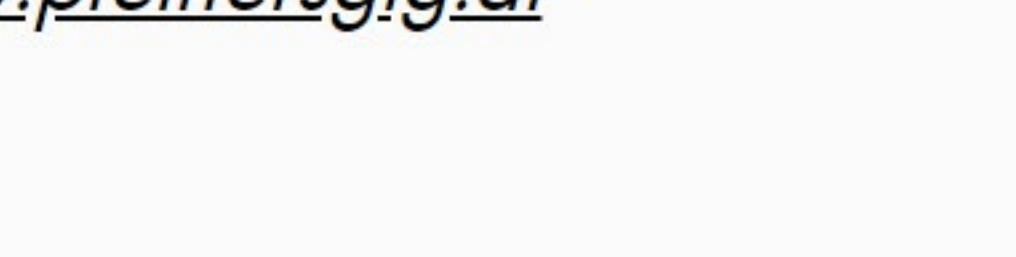
Den Schnittlauch schön fein schneiden.

So richtest du die Schulterscherzlerl an:

1. Das Schulterscherzlerl in Tranchen schneiden, Sauce aufkochen und darin das Fleisch erwärmen
2. Zunge in aufgeschlagenem Ei, Mehl und Pankobröseln panieren
3. Bärlauch in aufgeschäumter Butter anschwitzen, salzen
4. Schnecken im Sud erhitzen, mit Essig ablöschen mit kalter Butter montieren und in letzter Sekunde den Schnittlauch zugeben
5. Spargel im heißen Butterschmalz goldgelb und knusprig rausbacken
6. Zunge in Butter glasieren
7. Semmelkren erhitzen und mit frischem Kren versetzen

Jacqueline Pfeiffer hat mit PfeiffersGiG Veranstaltungen etabliert, die hochwertige Kulinarik mit einem besonderen Erlebnis verbinden: Von der Wanderung, der Grätzl-Tour über den Frühschoppen bis hin zum Genuss im GAnzen in ungewöhnlichen Locations. Weitere Infos dazu unter [www.pfeiffersgig.at](http://www.pfeiffersgig.at)

**Themen:** Rezepte, Spargel



## Nicht verpasse



**Gesundheit**

Das passierte mit mir als ich auf...



**Gesundheit**

Baucheinziehen und richtig atmen: Der...

## Mehr zum Thema



**Rezepte**

Rezept: Schokobananen aus dem Ofen



**Rezepte**

Frühlingsfavorit: Schnelles Bärlauchpesto

## Studium



**Gesucht: Lehramtsstudierende in der Praxis**

Mit zwei Wochen Unterricht in der Praxis!

So!

powered by BMBWF

## Orientierung in stürmischen Zeiten

Jetzt STANDARD-Klassenbuch als E-Paper oder PUR-ALBUCH als DER STANDARD-Supplement

**JETZT BESTELLEN**

