

Spanferkelschulter in Pilz-Sauce mit Kartoffelklößen



Spanferkelschulter-Scheiben mit Kartoffelklößen in Pilz-Sauce, mit Schnittlauch garniert

Mein Schlachter hatte mir eine prächtige Spanferkelschulter geliefert, satte 2 kg schwer. Auch ohne den Schulterknochen sollte die Schulter noch ca. 1,5 kg haben, soviel, dass ich als Einzelperson bestimmt 3 Tage davon essen kann. Nichtsdestotrotz ist das Rezept für vier Personen.

Zutaten:

- 1 Spanferkelschulter, ca. 2 kg
- 3 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 500 g Champignons
- 1 Schuss trockener Weißwein
- 1 l Gemüsefond

- 10 Wacholderbeeren
- 10 Pimentkörner
- 10 Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- $\frac{1}{2}$ TL Senfkörner

- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- gewürztes Olivenöl

- Schnittlauch

- 12 Kartoffelklöse

Zubereitungszeit: 1 $\frac{1}{2}$ Std.



Die frische, 2 kg schwere Spanferkelschulter

Eigentlich wollte ich die Spanferkelschulter vor der Zubereitung entbeinen, um nur das Fleisch zuzubereiten. Der Schulterknochen ist jedoch so verzweigt, dass ich es dann nach

einigen Versuchen doch gelassen und ihn im Ganzen zubereitet habe.

Schälen Sie die Schalotten, die Knoblauchzehen und Lauchzwiebeln. Vierteln Sie die die Schalotten der Länge nach, halbieren die Knoblauchzehen und schneiden die Lauchzwiebeln in grobe Stücke. Schneiden Sie die Champignons in feine Streifen. Braten Sie Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln in dem gewürzten Olivenöl in einem Bräter an. Wenn das Gemüse angebräunt ist, nehmen Sie es heraus und geben Sie die Champignons hinzu. Braten Sie sie ebenfalls an, bis sie ein wenig Flüssigkeit gezogen haben. Nehmen Sie danach die Champignons ebenfalls aus dem Bräter heraus.



Spanferkelschulter auf der Hautseite angebraten ...

Würzen Sie die Spanferkeltschulter von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprika. Geben Sie von dem gewürzten Olivenöl in den Bräter und braten Sie die Schulter von beiden Seiten jeweils ca. 3–4 Minuten an. Dann löschen Sie mit einem großen Schuss Weißwein ab und geben den Gemüfefond hinzu. Dann geben Sie das Gemüse und die Pilze wieder hinzu.



... und auf der Fleischseite angebraten

Geben Sie die Gewürze im Ganzen in ein Gewürzsäckchen, das Sie einfach in die Brühe der Spanferkelschulter legen, mitköcheln und danach ganz einfach wieder entfernen können.

Erhitzen Sie den Backofen auf 180° C Umlufttemperatur. Geben Sie den Bräter mit der Spanferkelschulter hinein. Wenn das

Innere des Bräters die entsprechende Temperatur erreicht hat und die Sauce leicht köchelt, reduzieren Sie die Temperatur auf 160° C und lassen alles ca. 1 Stunde im Backofen garen.

Bereiten Sie ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffelknödel zu. Sie können sie frisch zubereiten, ich habe jedoch aus Zeitgründen zu den Kartoffelknödeln aus der Packung bei meinem Discounter gegriffen. Schneiden Sie die Spanferkelschulter in dünne Scheiben, richten sie mit den Kartoffelknödeln auf den Tellern an, übergießen alles mit der Pilz-Sauce und garnieren alles mit kleingeschnittenem Schnittlauch.