

In Rotwein eingelegte geschmorte Rehschulter – einfach Wild

Zubereitungszeit: 45 min **Kochzeit:** 2 h **Gesamtzeit:** 3 h **Portionen:** 2 **Kalorien p.P.:** 140 kcal

Zutaten

1 Stück(e) Rehschulter vom Metzger Deines Vertrauens bereits ausgelöst und gebunden mit ca. 800 g

100 g Karotte - geschält und in Würfel geschnitten (ca. 5 – 8 mm)

100 g Knollensellerie - geschält und in Würfel geschnitten

100 g Lauch - halbiert, gewaschen und in Würfel geschnitten

100 g Zwiebel - geschält und in Würfel geschnitten

2 Stück(e) Knoblauch - geschält, halbiert und den Keim entfernt

500 ml trockener Rotwein, je nachdem etwas mehr oder weniger

3 Esslöffel einfaches Olivenöl oder Bratbutter zum Anbraten

1 Teelöffel Tomatenmark

30 g frische kalte Weidebutter

30 g gute dunkle Schokolade

Mögliche Gewürze: Lorbeerblätter, Thymian, Rosmarin, schwarzen, weißen, grünen Pfeffer, Wacholderbeeren, Piment, Nelke, Zimt ganz, Vanille, frischer Ingwer, Chili ohne Kerne, Zitronenschale, Orangenschale

---

Fleisch einlegen

1.Ein Gewürzei mit den genannten Gewürzen vorbereiten. Als Orientierung für diese Menge: 2 – 3 Lorbeerblätter, ca. 20 – 30 Pfefferkörner, 3 – 5 Wacholderbeeren, 1 – 2 St. Piment, 1 – 2 Stück Nelken, 4 – 6 Scheiben frischen geschälten Ingwer, 1 St. Chili ohne Kerne, ½ unbehandelte Zitrone (nur die Schale ohne das Weiße), etwas frischen Thymian und Rosmarin, wenig Zimtstange oder gemahlenen Zimt. Orangenschale oder Vanille sind optional. Tipp: Falls Du kein Tee-Ei hast, nimm ein Stück von einem Passiertuch oder Mullbinde und binde es mit einem Stück Küchenschnur zusammen.

Hinweis: Falls Du deutlich mehr Fleisch zubereitest, kannst Du nicht einfach die Gewürze eins zu eins nach oben skalieren. Vor allem bei den Nelken ist Achtung geboten.

2.Eine passende Schale mit Deckel für das Stück Fleisch auswählen, sodass alles gut und knapp hineinpasst. Das Fleisch, das in Würfel geschnittene Gemüse und das Gewürzei beigeben und alles knapp mit Rotwein bedecken, direkt mit Klarsichtfolie abdecken und mit dem Deckel fest verschließen.

3.Jetzt über Nacht oder sogar mehrere Tage in der Marinade im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp: Falls Du es eilig hast, kannst Du es auch bei Raumtemperatur kürzer ziehen lassen.

Ziehen lassen

Ziehen lassen

1.Das Fleisch auf einen Teller herausnehmen. Das Gemüse auf ein Sieb abschütten und die Flüssigkeit auffangen.

2.Einen gut passenden, nicht zu großen, schweren Topf auf fast voller Hitze 2 – 3 Minuten vorheizen lassen.

3.Das Fleisch leicht salzen, mit etwas Butterschmalz ringsherum schön anbraten und auf einen Teller herausnehmen.

4.Das Gemüse mit etwas Fett beigeben, leicht salzen und anbraten bis es schön bräunt und sich am Topfboden ein Bratsatz bildet. Jetzt etwas Tomatenmark beigeben und nochmals etwas anbräunen lassen. Hinweis: Achtung mit dem Tomatenmark: Wenn es verbrennt, schmeckt es schnell unangenehm. Alternativ kannst Du es auch weglassen.

5.Mit ca. 1/3 des Rotweins ablöschen, komplett verkochen lassen, bis es nochmals einen Bratsatz bildet, den restlichen Rotwein auffüllen und zum Kochen bringen.

6.Wenn es kocht, das Fleisch beigeben und wenn nötig noch etwas Knochenbrühe, Gemüsebrühe oder Wasser angießen, damit es knapp (nicht ganz) bedeckt ist. Den Deckel aufsetzen und entweder auf dem Herd bei kleiner Stufe oder im Backofen bei ca. 160 bis 180 °C Umluft ca. 1.5 bis 2 Stunden schmoren lassen.

lassen

Tipp 1: Die Herdplatte verbraucht wahrscheinlich weniger Energie als der Backofen.

Tipp 2: Wenn Du es heiß in den Ofen schiebst, also wenn es einmal zusammen aufgekocht hat, gart es deutlich schneller, als wenn es erst im Ofen auf Temperatur kommen muss.

7.Nach einer Stunde das Fleisch kontrollieren. Dazu mit einer Fleischgabel oder einer Stricknadel einstechen: Wenn das Fleisch durch sein Eigengewicht von der Gabel rutscht, ist es zart gegart. Alternativ mit dem Fleischthermometer messen: Es sollte ca. 80 °C für mindestens 10 Minuten haben, aber auch hier sollte es durch sein Eigengewicht vom Fühler rutschen. Falls das noch nicht der Fall ist, ist die Garzeit entsprechend verlängern.

8.Wenn das Fleisch weich ist, auf einen warmen Teller herausnehmen, etwas von der Kochflüssigkeit dazugeben und mit hitzebeständiger Klarsichtfolie oder Alufolie abdecken. Bei ca. 80 °C im Ofen zusammen mit den Tellern zum Essen warmstellen.

9.Das Gewürzei entfernen und die Soße nach Geschmack bei voller Hitze noch etwas einkochen lassen. Anschließend zusammen mit dem Gemüse im Standmixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

Erklärung: So wird die Soße nahrungsfaserreich. In der Spitzenküche würde man das Gemüse absieben, die Soße stark reduzieren, leicht abbinden und mit kalter Butter aufmontieren. Ganz klassisch und kaum noch bekannt wird auch manchmal noch Schweineblut und etwas Leber vom Tier so mit eingearbeitet.

10.Fertig abschmecken und etwas kalte Butterwürfel und ein paar Stücke dunkle Schokolade unter ständigem Rühren einarbeiten (Fachbegriff: „montieren“).

11.Das Fleisch quer zur Faser aufschneiden und mit der Soße bedeckt (Fachbegriff: „nappieren“) servieren.