

Geschmorte Rinder-Schulter und Meerrettich-Wirsing

Für 4 Personen

Rinderschulter:

2 Zwiebeln	100 g Knollensellerie	1 Möhre, klein
1,5 kg Rinderschulter, flach	3 EL Öl	2 EL Puderzucker
5 EL Weinbrand	350 ml Rotwein, kräftig	1 EL Tomatenmark
1 l Geflügelbrühe	0,5 TL Pimentkörner	0,5 TL Pfefferkörner, schwarz
1 cm Zimtstange	5 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
1 Zehe Knoblauch	2 Scheiben Ingwer	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 Orange, unbehandelt	0,5 TL Bitterschokolade	40 g Butterstückchen, kalt
2 TL Balsamico-Essig, mild	0,5 TL Sternanis, gemahlen	Chili, mild (gemahlen)
Salz		

Meerrettichwirsing:

1 Kopf Wirsing	200 g Sahne	3 EL Butter, kalt
2 EL Butter, braun	2 EL Meerrettich	Chili, mild (gemahlen)
Muskatnuss	Salz	

Wurzelgemüse:

1 Stange Staudensellerie	1 Karotte, gelb	1 Karotte
100 g Knollensellerie	1 EL Öl	100 ml Brühe
1 Schote Chili, mittelscharf	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
1 EL Butter	1 EL Butter, braun	1 EL Petersilie
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Rinderschulter:

Zwiebeln, Knollensellerie und Möhren schälen und in gut einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Rinderschulter in einem Schmortopf in zwei Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze rundherum kurz anbraten und wieder heraus nehmen. Einen Esslöffel Puderzucker hinein stäuben, hell karamellisieren, das Tomatenmark hineinrühren und darin etwas anbräunen. Mit Weinbrand und einem Drittel des Rotweines ablöschen und sämig einköcheln lassen. Den übrigen Rotwein auf zwei Mal hinzufügen und jeweils sämig einköcheln lassen. Die Gemüsewürfel in einer Pfanne in etwa einen Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. In den Schmortopf geben, mit der Brühe auffüllen und das angebratene Fleischstück wieder einlegen. Bei geschlossenem Deckel in etwa dreieinhalb Stunden im Ofen schmoren lassen, bis es weich ist und gelegentlich darin wenden. Jeweils einen Streifen Schale aus der Zitrone und der Orange heraus schneiden. Das Fleisch aus der Schmorsoße nehmen. Piment, Pfefferkörner, Zimtstange, angedrückte Wacholderbeeren und Lorbeerblatt einlegen und die Soße um etwa die Hälfte einköcheln lassen. Zuletzt halbierte Knoblauchzehe, Ingwer, Zitronenschale und Orangenschale einlegen und fünf Minuten darin ziehen lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen, dabei das Gemüse etwas ausdrücken. Die Schokolade hacken und mit der Butter in die Soße rühren und mit ein paar Tropfen Balsamico, Salz und einer Prise Chili abschmecken. Einen Esslöffel Puderzucker mit dem Sternanis in einer Pfanne bei milder Hitze erwärmen, bis der Sternanis einen milden, eher nussigen Geruch entwickelt. Dann aus der Pfanne nehmen. Das Böfflamott in Scheiben schneiden, auf warmen Tellern anrichten, mit der Soße überziehen und mit dem geröstetem Sternanis bestreuen.

Meerrettichwirsing:

Den Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen, diese halbieren und dabei die Blattrippe entfernen. Die Blätter waschen, in kochendem Salzwasser in einigen Minuten bissfest blanchieren, in

kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das Wasser aus den Blättern drücken und anschließend in Rauten schneiden. Den Wirsing mit der Sahne in einer Pfanne erhitzen, die Butter hinein schmelzen lassen und braune Butter zugeben. Den Meerrettich hineinrühren und mit Salz, einer Prise Chili und Muskatnuss abschmecken.

Wurzelgemüse:

Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. Den Staudensellerie putzen und schräg in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Beide Karotten schälen, längs halbieren und schräg in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Den Knollensellerie in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Alle Gemüsesorten bei milder Hitze in einem Topf im Öl glasig anschwitzen und mit der Brühe aufgießen. Chilischote zum Gemüse geben und mit Deckel bei kleiner Hitze in zehn bis 15 Minuten weich schmoren. am Ende der Garzeit noch Orangenschale und Zitronenschale einlegen. Die Butter und braune Butter hinein geben und die frisch geschnittene Petersilie dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chili und Zitrusfruchtschalen danach wieder entfernen.

Tipp:

Gedämpftes Rinderfilet passt hervorragend als Beilage zu diesem Gericht.

Alfons Schuhbeck am 04. Dezember 2009