



Foto: Allerley, Bad Vöslau, www.allerley.at

Geschmorte Rehschulter mit Kürbiscreme, Sesamapfel & karamellisierten Schalotten

Zutaten für 4 Personen

Rehschulter (1 Tag vorher einlegen)

- 1,2kg Rehschulter im Ganzen ohne Knochen
- 2 x 0,75 Flaschen Zweigelt (Weingut Fischer in Soos)
- 2 Bund Suppengrün geschält (Karotten, gelbe Rüben, Lauch, Peterwurzel, Zeller) in 1,5cm Stücke geschnitten
- 3 Zweige frischer Thymian
- 1 Gewürzsäckchen
(Kaffeefilter mit 10 Stück Wacholderbeeren, 1 Stange Zimt 4cm, schwarzer Pfeffer $\frac{1}{2}$ EL, 5 Stück Lorbeerblätter, mit Faden zubinden)
- 6 Stück gelbe Zwiebel geschält, in 1cm große Stücke geschnitten
- 1 EL Preiselbeeren
- 3EL Sonnenblumenöl
- 1EL Butter
- Grüner Speck 80g
- 2 EL Powidl

Zubereitung:

Alle Zutaten, bis auf die Rehschulter, Butter, Speck, Powidl, und das Öl, in einem Keramikgefäß/ Plastischüssel vermengen. Die Rehschulter zu einer Rolle binden und ebenfalls in die Marinade einlegen. Das Fleisch muss komplett mit Flüssigkeit bedeckt sein. Mindestens zehn Stunden im Kühlschrank marinieren lassen, am Besten über Nacht. So lernen sich alle Zutaten besser kennen.

Am nächsten Tag, das Fleisch herausnehmen, trocken tupfen, und die Marinade durch ein Sieb passieren. Das Gewürzsäckchen beiseite legen, nicht wegschmeißen. Das Gemüse trocken tupfen.

Das Öl in einer schweren Pfanne, am besten Gusseisen, erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kräftig anbräunen. Das Fleisch herausnehmen und nun die Butter und den Speck zerlassen. Das Gemüse anschwitzen bis es eine schöne dunkelbraune Farbe angenommen hat. Mit der Marinade ablöschen, Powidl hinzufügen, das Gewürzsäckchen und das Fleisch dazugeben und alles in einem Bräter mit einem Deckel ca. 2,5h bei 170 Grad schmoren.

Wenn das Fleisch weich ist, den Bindfaden entfernen und warmhalten.

Die restliche Flüssigkeit mit einem Pürrierstab mixen, in einen Topf passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Den Saft mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Kürbiscreme

- 2 Stück Hokkaido Kürbis (1cm gewürfelt)
- 150g Butter
- 150ml Orangensaft (frisch gepresst)
- 1 Messerspitze gem. Zimt
- 1 Msp Kardamom
- 1 Msp Ras el Anout
- 1 Msp gem. weißer Pfeffer
- 150ml Gemüfefond (aus den Abschnitten vom Suppengrün und Zwiebel gekocht, ca 30 Minuten)
- Salz

Zubereitung:

In einem breiten Topf mit dickem Boden, die Butter zerlassen und die Kürbiswürfel dazugeben. Dem Kürbis und der Butter gibt man am Besten circa 5 Minuten Zeit sich kennenzulernen. Dann würzt man mit Zimt, Kardamom, Ras el Anout und weißem Pfeffer und gießt den Orangensaft und den Gemüfefond dazu. Dann lässt man fast die gesamte Flüssigkeit einkochen, dann sollte auch der Kürbis schön weich gekocht sein. Wichtig ist, dass man die Flüssigkeit stark reduziert, sonst hat man eine Kürbissuppe und keine Creme. Pürieren. Mit Salz abschmecken und warm halten.

Sesamäpfel (1 Tag vorher zubereiten)

- 2 Stück Gala Äpfel (geschält, entkernt und geviertelt)
- 200ml weißer Balsamico Essig
- 400ml Wasser
- 25g Salz
- 40g Zucker
- 100ml roter Rübensaft
- 3 Stück Sternanis
- 1 EL Fenchelsaat
- 5 Stück Lorbeerblätter
- 2 EL geröstete weiße Sesamsamen

Zubereitung:

In einem Topf erhitzt man bis auf den Sesam, den Essig, das Wasser, den roten Rübensaft, Salz, Zucker und alle Gewürze und kocht es ein Mal auf. (Wichtig ist, dass der Einlegesud ein wenig versalzen und verzuckert schmeckt, denn das Einlegegut, in diesem Fall die Äpfel, ziehen sehr stark in der erkalteten Flüssigkeit Geschmack an) Die Äpfel in die kochende Flüssigkeit geben und ca 5 Minuten ziehen lassen. In ein sauberes Rexglas abfüllen, Deckel zu machen, auskühlen lassen und dann im Kühlschrank bis zum nächsten Tag ziehen lassen. Fertig sind die herrlichen Äpfel. Am nächsten Tag, die Äpfel kalt in den gerösteten Sesamsamen wenden. Beiseite stellen.

Schalotten

- Bananenschalotten 8 Stück
- 50g Butter
- Salz nach Geschmack
- 20g Zucker
- Wasser ca. 400ml

Zubereitung:

Die Schalotten schälen. In eine Pfanne geben und Wasser, Salz, Butter und Zucker dazugeben. Nicht zu stark salzen. Aus einem Stück Backpapier einen Deckel für die Pfanne schneiden und die Schalotten bei starker Hitze kochen und karamellisieren lassen.

Garnitur

- Blutampfer
- eventuell gehackte Petersilie
- Preiselbeeren

Die Kürbiscreme auf den Tellern verteilen. Die geschmorte Rehschulter in schöne, dicke Scheiben schneiden, mit den Äpfeln und den Schalotten garnieren. Zum Schluss noch mit Blutampfer, Preiselbeeren und gehackter Petersilie garnieren. Den Saft angießen und genießen.