

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Geschmorte Rehschulter mit Breznknödel & Rahmkohlrabi

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Rehschulter

- 1 Kg Rehschulter gerollt - vom Fleischer Ihres Vertrauens
- Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 50 g Sellerie gewürfelt
- 50 g Karotte gewürfelt
- 1 Zwiebel
- 8 Champignons
- 1 Sternanis
- 1 Kardamomkapsel
- 2-3 Pimentkörner
- 2 Nelken
- 3 Lorbeeren
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- 4 cl Orangensaft
- 200 ml Portwein
- 200 ml Rotwein
- 1,5 L Wildfond oder Rindsuppe

Quelle: ORF extra

- 1 TL Erdäpfelstärke
- 5 cl frischer Orangesaft
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Thymian

Für die Rahmkohlrabi

- 300 g Kohlrabi in 5mm Würfel geschnitten
- eine kleine Zwiebel
- 1 EL Butter
- Muskatnuss
- 200 ml Rindsuppe
- 200 ml Obers
- Salz
- Pfeffer

Für die Breznknödel

- 225g Brezn grob geschnitten
- 100 ml Milch
- 75 g Butter
- 50 g Dotter
- 75 g Eiweiß
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Rehschulter:

Ofen auf 160° vorheizen. Rehschulter salzen und in einem breiten flachen Topf mit etwas Olivenöl kurz auf allen Seiten anbraten, danach beiseitestellen. Zwiebel, Karotte, Sellerie und Champignons in Stücke geschnitten mit etwas Olivenöl in einem Topf anbraten. Einen Esslöffel Tomatenmark beifügen und mit einem Drittel des Portweins ablöschen. Sobald die Soße fast verdunstet ist, einen Schuss Rotwein beifügen und umrühren. Dann wieder etwas Portwein hinzufügen und mit einer Kardamomkapsel, Sternanis, 2-3 Pimentkörner und 2 Nelken würzen und wieder mit Rotwein ablöschen. Preiselbeeren und Orangensaft beigeben und mit Lorbeerblättern, Rosmarin und Thymian würzen. Köcheln lassen und danach durch ein Sieb gießen und reduzieren. Die Rehschulter draufsetzen und mit Wild-Fond oder Rindsuppe aufgießen. Deckel draufsetzen und für etwa 2-2,5 Stunden bei Ober-/Unterhitze in den Ofen stellen. Das fertig geschmorte Fleisch auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Rahmkohlrabi:

Eine kleine geschnittene Zwiebel in etwas Fett anschwitzen. Würfelig geschnittenen Kohlrabi, Muskatnuss und eine Prise Salz begeben und mit Weißwein ablöschen. Etwas Schlagobers unterrühren und für 5 Minuten köcheln lassen, mit Stärke abbinden. Mit etwas Brühe aufgießen und köcheln lassen, bis die Masse dickflüssig geworden ist.

Breznknödel:

Brezn kurz in der Milch einweichen. Butter mit Dottern aufschlagen. Eiweiß mit dem Salz aufschlagen und alles vorsichtig mischen. In Klarsichtfolie rollen und 30 Minuten dämpfen. In Scheiben schneiden und in Butter anbraten.