

Eingelegte Rinder-Schulter mit getrockneten Früchten

Für 4 Personen

Für den Braten	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
80 g Möhren	30 g Petersilienwurzel	50 g Staudensellerie
400 ml Rotwein	200 ml Wasser	2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	1 TL Zucker
Salz	800 g Rinderschulter	2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	1/2 Scheibe Pumpernickel	80 g Crème-fraîche

Für die getrockneten Früchte:

100 ml Weißwein	300 ml Apfelsaft	1 Kardamomkapsel
4 Gewürznelken	1 Msp. geriebene Zitronenschale	Salz, weißer Pfeffer
250 g Dörrobst		

Für die Kartoffelwargel:

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Eigelb
25 g geklärte Butter	Pfeffer, Muskat	1 EL Mehl
1 Ei	ca. 60 g Paniermehl	5-6 EL Pflanzenöl

Für den Braten Schalotten, Knoblauch, Möhre und Petersilienwurzel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Staudensellerie waschen und ebenfalls würfeln. 200 ml Rotwein und 200 ml Wasser mit den Gemüsen in einem Topf aufkochen, 2 Nelken, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben und mit Zucker und einer Prise Salz würzen. Die Marinade abkühlen lassen. Rinderschulter in eine flache Schale geben, mit der ausgekühlten Marinade begießen und zugedeckt einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen. Für die Früchte Weißwein, Apfelsaft, Kardamom, Nelken, Zitronenschale, etwas Salz und Pfeffer in einen Topf geben und erhitzen. Die Dörrfrüchte in eine Schüssel oder Schale geben und mit der erhitzten Flüssigkeit begießen und ziehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vorheizen. Dann das Fleisch in ein Sieb abgießen und die Marinade auffangen. Das Fleisch aus den Gemüsen nehmen, gut abtrocknen. Die Marinade in einen Topf geben aufkochen und aufschäumen. Gemüse aufbewahren. In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen, das Fleisch darin rundum anbraten. Dann das Gemüse zufügen und ebenfalls anrösten. Tomatenmark zugeben und unterrühren. Mit der abgekochten Marinade aufgießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen. Dabei immer wieder umrühren und etwas Rotwein nachgießen. Nach 30 Minuten Schmorzeit den Pumpernickel hineinbröseln. Weitere 30 Minuten zugedeckt garen, dann prüfen ob das Fleisch weich ist, eventuell die Garzeit verlängern. Das weich geschmorte Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce mixen und durch ein Sieb passieren, anschließend Crème-fraîche untermischen und abschmecken.

Für die Kartoffelwargel:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Gekochte Kartoffeln abschütten, wieder in den Topf geben und nochmals kurz auf die heiße Herdplatte stellen, um die Kartoffeln auszdampfen. Dann durch eine Presse drücken und mit Eigelb und der geklärten Butter vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffelmasse zu Kugeln formen, diese in Mehl, Ei und Paniermehl panieren und flach drücken. Die geformten Wargel in einer Pfanne mit reichlich Pflanzenöl knusprig ausbacken. Das eingeweichte Dörrobst erwärmen. Das Fleisch aufschneiden und auf die Teller geben, dann die Sauce und die Trockenfrüchte dazugeben. Zum Schluss die Kartoffelwargel daneben setzen.

Jörg Sackmann Dienstag, 08. Februar 2011