

Geschmorte Rinder-Schulter mit Perlzwiebeln und Polenta

Für 4 Personen

400 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Karotte
300 g Staudensellerie	Ca.2 kg flache Rinderschulter	Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	200 ml roter Portwein
250 ml Rotwein	150 ml Madeira	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	500 ml Kalbsfond	1 EL kalte Butter

Für die Polenta:

600 ml Geflügelfond	400 ml Sahne	1/2 TL Thymian
1/2 Tl Rosmarin	180 g Polenta (Maisgrieß)	Salz, Pfeffer, Muskat
4 EL Parmesan	2 EL Kerbelblättchen	

Für die Perlzwiebeln:

200 g Perlzwiebeln	100 ml Portwein	50 ml Rotwein
50 ml dunkler Balsamico	Zucker, Salz	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	1 Stiel Rosmarin	40 g kalte Butter

Für die Rinderschulter:

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Schalotten, Knoblauch und die Karotte schälen und trennt voneinander würfeln. Staudensellerie waschen und in ca.1 cm große Würfel schneiden. Die Rinderschulter parieren (Fett und Sehnen entfernen) und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Topf erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch herausnehmen. Schalotten, Knoblauch und die vorbereiteten Gemüswürfel zugeben und im Bratfett anbraten, Tomatenmark untermischen. Mit rotem Portwein, Rotwein und Madeira ablöschen. Die Schulter wieder in den Topf legen, Kräuter zugeben und den Kalbsfond angießen. Einen Deckel auflegen und den Braten im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden garen. Topf herausnehmen. Die Schulter aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den entstandenen Bratenfond durch ein Sieb zurück in den Topf passieren. Den Fond auf die gewünschte Konsistenz (etwa um ein Drittel) einkochen. 1 EL kalte Butter unerrühren und die Sauce damit binden. Sauce abschmecken und das Fleisch wieder hineinlegen.

Für die Polenta:

Geflügelfond, Sahne, Thymian und Rosmarin aufkochen, Polenta einrühren und 10 Minuten bei mittlerer Hitze quellen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Parmesan abschmecken. Kerbelblättchen vor dem Servieren darüber streuen.

Für die Perlzwiebeln:

Die Perlzwiebel schälen. Portwein, Rotwein, Balsamico, Zucker, Salz, Gewürznelke, Lorbeer und Rosmarin in einen Topf geben und ca. 2 Minuten kochen. Den Fond durch ein Sieb, zurück in den Topf geben. Zwiebeln zugeben und alles ca. 15 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss die kalte Butter unerrühren und die Sauce damit binden. Zwiebeln abschmecken. Rinderschulter aus der Sauce heben, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit Polenta und Perlzwiebeln servieren.

Karlheinz Hauser am 25. November 2013