

Reh-Schulter auf Gewürz-Bulgur, Preiselbeer-Chili-Birnen

Für vier Portionen:

1 Bund Suppengemüse	2 Zwiebeln	1,2 kg Rehschulter
50 g Butterschmalz	2 EL Tomatenmark	300 ml trockener Rotwein
500 ml Wildfond	4 Zweige Rosmarin	1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren	2 Gewürznelken	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Zimtstange
$\frac{1}{2}$ TL Kubebenpfeffer	250 ml Gemüfefond	1 TL Kurkuma
1 TL Salz	200 g Bulgur	3 EL Olivenöl
1 Zitrone, ausgepresst	1 Bund Petersilie	2 Birnen
1 Chilischote	20 g Butter	2 EL Preiselbeeren

Suppengemüse putzen und würfeln. Zwiebeln schälen und hacken.

Die Rehschulter abrausen, trocken tupfen, mit Küchengarn binden, salzen und in einem großen Bräter im heißen Butterschmalz rundum kräftig anbraten. Das Fleisch herausheben und beiseite stellen. Das Gemüse zugeben und ebenfalls kräftig anrösten.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Tomatenmark zum Gemüse geben, verrühren und ebenfalls anrösten, bis sich ein dunkler Bratensatz am Topfboden bildet. Den Rotwein, den Wildfond, Kräuter und die Gewürze zugeben. Einen Teelöffel Salz zufügen und das Fleisch in den Sud legen. Einmal aufkochen und anschließend mit geschlossenem Deckel im Backofen zweieinhalb bis drei Stunden schmoren lassen. Die Gewürze für den Bulgur in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend in einem Mörser zerstoßen. Bulgur und Gewürze in zwei Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Gemüfefond angießen, fünf Minuten quellen lassen. Anschließend mit einer Gabel auflockern, mit dem übrigen Olivenöl und Zitronensaft würzen. Die Petersilie waschen trocken tupfen und fein hacken.

Die Birnen waschen, schälen und entkernen. Die Hälften in Spalten schneiden. Chili waschen, entkernen und hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Chili und Birnen darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Preiselbeeren zugeben und alles ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Petersilie untermischen.

Das Fleisch aus der Soße nehmen, diese durch ein feines Sieb streichen und um etwa ein Drittel einkochen lassen. Die Sauce mit der angerührten Stärke binden und nochmals kräftig abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden. Zum Anrichten das Fleisch mit der Sauce auf Tellern verteilen, den Bulgur neben dem Fleisch anrichten und mit den Chili-Birnen umlegen.

Johann Lafer am 18. Februar 2017