

Reh-Schulter mit Süßkartoffel-Stampf und Spitzkohl

Für 4 Personen

1 Rehschulter	4 Möhren	1 Stange Porree
3 Zwiebeln	4 Zehen Knoblauch	1.5 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein	5 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt	800 g Süßkartoffeln	1 Spitzkohl
1 Stück Ingwer	1 Chilischote	glatte Petersilie
frischer Zitronensaft		

Das Fleisch etwa $\frac{1}{2}$ Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und säubern. Anschließend mit etwas Salz bestreuen, damit es in das Fleisch einziehen kann.

Sämtliches Gemüse schälen und putzen. Nur die Süßkartoffeln in der Schale lassen. Möhren und Porree in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln vierteln.

Das Fleisch mit etwas Olivenöl übergießen und einen Schmortopf auf dem Herd aufheizen. Rehschulter von beiden Seiten darin scharf anbraten, nicht zu schnell wenden. Es sollen sich beim Anbraten schöne Röstaromen bilden. Das angeröstete Fleisch aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Möhren, Porree, Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe im Topf anrösten.

Tomatenmark hinzufügen, gut unterrühren, durchziehen lassen und darauf achten, dass es nicht anbrennt, sonst wird es bitter. Mit dem Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Anschließend etwa 1 Tasse Wasser dazugießen und das Fleisch sowie das Lorbeerblatt und den Rosmarin in den Topf legen. Mit einem Deckel verschließen und bei 160 Grad (Unter-/ Oberhitze) im Ofen 90-120 Minuten schmoren lassen.

Süßkartoffeln in Viertel schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Schnittflächen mit etwas Meersalz bestreuen und mit Öl beträufeln. 2 Knoblauchzehen in grobe Stücke schneiden und über die Süßkartoffeln streuen.

Für etwa 30-40 Minuten bei ebenfalls 160 Grad garen. Falls sie zu viel Farbe annehmen, mit Backpapier abdecken.

Etwa 15 Minuten vor dem Anrichten den Spitzkohl zubereiten. Die äußeren Blätter entfernen und den Kohl der Länge nach vierteln. Strunk entfernen und den Kohl der Länge nach in große Streifen schneiden. Die Blätter möglichst zusammenlassen.

Chili in Ringe schneiden. Vom Ingwer die Schale abkratzen und fein würfeln. 1 Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls fein würfeln.

Eine Pfanne vorheizen und etwas Öl hineingeben. Kohl in der Pfanne anschmoren, sodass er von beiden Seiten leicht Farbe annimmt. Etwas Salz sowie Chilistücke und Knoblauch dazugeben. Ganz zum Schluss den Ingwer hinzufügen, das Gemüse vorsichtig wenden und kurz in der Pfanne ziehen lassen.

Die Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen. Sie sollten richtig weich sein.

Petersilie fein schneiden. Die Süßkartoffeln aus der Schale kratzen und in eine Schüssel füllen. Etwas Olivenöl und Zitronensaft darübergerben. Anschließend zu einem groben Stampf verarbeiten, nach Bedarf mit etwas Salz abschmecken und die Petersilie darüberstreuen.

Die Rehschulter aus dem Ofen nehmen und alles zusammen servieren.

Tarik Rose am 19. September 2020