

Rinder-Schulter mit Kräuter-Polenta und Portwein-Zwiebeln

Für 4 Personen

Für die Rinderschulter:

6 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Möhre
300 g Staudensellerie	1,2 kg Rinderschulter	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	150 ml roter Portwein	200 ml Rotwein
100 ml Madeira	200 ml Kalbsfond	4 EL kalte Butter

Für die Portweinzwiebeln:

200 g frische Perlzwiebeln	70 ml Portwein	30 ml Rotwein
30 ml Balsamico	Salz, Pfeffer	2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin	3 EL kalte Butter

Für die Polenta:

1/2 Zweig Rosmarin	1/2 Zweig Thymian	1 Stiel Kerbel
400 ml Geflügelfond	100 ml Sahne	100 g Polenta
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1 EL Parmesan, frisch

Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Möhre und Sellerie putzen und in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Rinderschulter abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem hitzefesten Schmortopf erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Vorbereitetes Gemüse in das Bratfett geben und darin anbraten. Tomatenmark unterrühren. Thymian und Rosmarin zufügen. Mit Portwein, Rotwein, Madeira und Kalbsfond ablöschen. Rinderschulter zugeben, abdecken und im heißen Ofen ca. 2 Stunden schmoren. Schulter herausnehmen, warm stellen. Fond durch ein Sieb geben und mindestens auf die Hälfte einkochen lassen. Kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Fleisch in die Sauce legen.

Für die Portweinzwiebeln:

Perlzwiebeln schälen. Portwein, Rotwein und Balsamico in einen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gewürznelken, Lorbeer und Rosmarin in einen Teebeutel geben und mit Küchengarnt verschließen. Zur Wein-Essigmischung geben und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Perlzwiebeln zufügen und weitere ca. 10 Minuten einkochen lassen. Gewürzbeutel herausnehmen. Kalte Butter unterrühren und die Portweinzwiebeln damit binden. Für

die Polenta:

Rosmarinadeln, Thymian- und Kerbelblättchen von den Zweigen bzw. Stielen zupfen. Blättchen fein hacken. Geflügelfond und Sahne aufkochen. Polenta einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Kräuter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Parmesan würzen. Rinderschulter in Scheiben schneiden. Mit Portweinzwiebeln und Polenta anrichten. Sauce dazu reichen.

Karlheinz Hauser 19. November 2012