


# Rezept Rehschulter mit Pilzgremolata, Eberesche, Steckrübe und Bete-Schupfnudeln

---

 [hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-rehschulter-mit-pilzgremolata-eberesche-steckruebe-und-bete-schupfnudeln,kochen-4580.html](http://hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-rehschulter-mit-pilzgremolata-eberesche-steckruebe-und-bete-schupfnudeln,kochen-4580.html)

Ein Rezept für 4 Personen von René Müller, "Weissenstein" in Kassel.

## Zutaten:

---

### für die Rehschulter:

- 1 Rehschulter
- 3 Zwiebeln
- 1 Pastinake
- 2 Möhren
- 1/2 l Rotwein
- 2 l Brühe (Gemüse oder Fleisch)
- 0,2 l Schwarzer Johannisbeersaft
- 3 El Tomatenmark
- etwas Maisstärke
- Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 7 Wacholderbeeren, 3x Nelke, 3x Piment, 1x Sternanis
- 1 El eingelegte Ebereschen oder schwarze Johannisbeeren für die Soße
- Öl zum anbraten

### für die Pilzgremolata:

- 200 g Pilze / Sorte nach Verfügbarkeit und Vorliebe
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Rosmarinzweig
- 1 Zitrone
- 30 g Haselnüsse geschält
- Salz, Pfeffer, Butter zum anschwitzen

### für die Steckrübe:

- 600 g Steckrübe geschält
- den Rest der Zitrone der Gremolata
- 2 Schalotten
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Butter

### für die Bete-Schupfnudeln:

- 800g Kartoffeln geschält

- 1 mittelgroße Rote Bete geschält
- 4 Eigelb
- 1 Hand voll Speisestärke oder Mehl
- Salz, Muskat
- Butter zum braten

## Zubereitung:

---

Rehshulter abwaschen und trocknen. Die Zwiebeln schälen, Pastinake und Möhre sauber waschen und Blattansätze abschneiden. Gemüse in 1-2 cm große Würfel schneiden. Gewürze im Mörser zerstoßen.

Rehshulter salzen und in einem Bräter im heißen Öl anbraten. Das Gemüse zugeben und gut Farbe nehmen lassen. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und diesen verkochen, bis sich ein karamelliger Belag am Boden bildet. Tomatenmark zugeben und anschwitzen, mit dem restlichen Rotwein ablöschen und Brühe aufgießen. Im Backofen bei etwa 140 °C für 2-3 Stunden schmoren. 30 Minuten vor Ende der Garzeit den Johannisbeersaft und die Gewürze zugeben. Die Rehshulter ist fertig, wenn sich eine Fleischgabel ohne Gegendruck aus dem Fleisch ziehen lässt.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und die Soße abseihen, Ebereschen zugeben und auf einen Liter einkochen. Mit in etwas Wasser angerührter Stärke zur gewünschten Konsistenz abbinden und abschmecken.

Den Knochen aus dem Fleisch ziehen, das Fleisch aufteilen und auf die vorgewärmten Teller verteilen. Etwas Soße darüber ziehen und den Rest auf dem Tisch einsetzen.

Pilze putzen und in feine Würfel schneiden (3-5 mm). Schalotte und Knoblauch schälen und auch fein würfeln. Zitrone waschen und mit einen Sparschäler 1 dünne Scheibe Schale abschälen und ebenfalls fein würfeln. Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken. Haselnüsse etwas zerstoßen.

Alle Zutaten, außer Rosmarin, bei mittlerer Hitze in einer Pfanne hellbraun anschwitzen, würzen und den Rosmarin fast am Schluss zugeben. Die Gremolata über das Fleisch geben.

Die Steckrüben in Stifte von ca. 1x3 cm schneiden oder wie man Lust hat. Schalotte schälen und fein würfeln. Petersilie zupfen und fein hacken. Steckrüben und Schalotte in Butter anschwitzen, salzen und weich garen. Mit Zitronenabrieb und Pfeffer würzen und Petersilie zugeben. Fertig!

Kartoffeln weichkochen und durch eine Presse geben. Rote Bete zu den Kartoffeln reiben. Eigelbe, Salz, Muskat und Stärke zugeben und schnell durchkneten. Zu Rollen von 2 cm Durchmesser formen und diese wiederum schräg in 2 cm große Rauten schneiden. In der Hand zu Schupfnudeln abrollen und im Salzwasser garen. Anschließend in einer Pfanne mit der Butter anbraten.

*Sendung: hr-fernsehen, "Koch's anders", 09.03.2021, 20:15 Uhr*