Rezept

Rehschulter mit gratiniertem Fenchel

Ein Rezept von Rehschulter mit gratiniertem Fenchel, am 29.04.2024

Zutaten

- **2** Rehschultern (à ca. 800 g) oder 1 Hirschkalbsschulter (ca. 1,6 kg), jeweils mit Knochen
- **1 Zweig** Rosmarin
- **400 ml** Wildfond (aus dem Glas)
- **4** mittelgroße Fenchelknollen (à ca. 250 g)
- **2 EL** Speisestärke
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- **1** Knoblauchzehe
- **2 EL** Butterschmalz
- **1** getrocknete Chilischote
- **1 EL** Honig (z. B. Akazienhonig)
- **100 g** schwarze Oliven (ohne Stein)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Fleisch von Häutchen befreien, salzen und pfeffern. Knoblauch schälen, halbieren. Rosmarin waschen, trocken schütteln. Fett in einem Bräter erhitzen, darin die Schultern in 5-7 Min. rundherum anbraten. Fond, Knoblauch, Rosmarin und Chilischote dazugeben. Im Ofen (unten, Umluft 160°) zugedeckt ca. 1 Std. 30 Min. garen.

2. Fenchel waschen, putzen, halbieren und in kochendem Salzwasser 6-8 Min. garen. In ein Sieb abgießen. Rehschulter aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen.

3. Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf passieren. Fenchel mit Honig bepinseln und im Bräter unter dem Backofengrill 2-4 Min. gratinieren. Speisestärke mit einem Schuss kaltem Wasser anrühren, mit Oliven in die kochende Flüssigkeit geben und 2-3 Min. einkochen, bis die Sauce bindet, abschmecken. Fleisch aufschneiden. Mit gegrilltem Fenchel und Olivensauce anrichten.