



Kavalierspitz in Blauburgundersauce



ZUTATEN

für 4 Personen

- 800 g flache Schulter
- Salz, Pfeffer
- 1 EL scharfer Senf
- 2 EL Rapsöl
- ¼ Sellerie
- 1 Gelbe Rübe
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Blauburgunder
(Rotwein trocken)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL schwarze
Pfefferkörner
- ½ TL gemahlene
Kümmel
- 1 EL Bohnenkraut
und Thymian
- 300 ml Rinderfond
- 2 EL Balsamico
- ½ EL brauner Zucker
- 40 g kalte Butter
- 100 g Austernpilze
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Das Fleisch würzen und mit dem Senf bestreichen. In einem Schmortopf das Öl erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten. Fleisch herausnehmen.

Sellerie und Gelbe Rübe schälen und würfeln, ungeschälten Knoblauch halbieren und alles im Schmortopf anbraten. Das Fleisch wieder dazugeben und mit dem Wein aufgießen, bis das Fleisch bedeckt ist. Die restlichen Gewürze und Kräuter dazugeben. Das Fleisch bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 2 ½ h schmoren. Dabei öfter mit dem Rinderfond aufgießen.

Am Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und bei 80 °C im Backofen warm stellen. Die Sauceinflüssigkeit durch ein Sieb gießen und auf ca. 0,4 l einkochen. Den Balsamico mit dem Zucker zur Sauce geben. Die kalten Butterstücke hinzufügen und kurz mit dem Stabmixer aufschäumen.

Die Austernpilze putzen, in Streifen schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Im Butterschmalz anbraten und würzen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Sauce und den Pilzen anrichten.



Dazu passt frisches Gemüse und Serviettenknödel oder gebratene Knödel.