

# Rinder-Braten mit Pflaumen-Kruste

**Für ca. 4 Personen**

**Für den Braten:**

|                                 |                        |                    |
|---------------------------------|------------------------|--------------------|
| 800 g Rinderbraten (Tafelspitz) | Salz, Pfeffer          | 2 EL Butterschmalz |
| 2 Zwiebeln                      | 100 g Knollensellerie  | 2 Möhren           |
| $\frac{1}{2}$ Stange Lauch      | 250 ml Rotwein trocken | 5 Trockenpflaumen  |
| 2 Sternanis                     | 2 Lorbeerblätter       | 2 Nelken           |
| 4 Wacholderbeeren               | 500 ml Wasser          |                    |

**Für die Pflaumenkruste:**

|                          |                        |                       |
|--------------------------|------------------------|-----------------------|
| 100 g gefrorene Pflaumen | 100 g frische Pflaumen | 4 Trockenpflaumen     |
| 1 TL Lebkuchengewürz     | 50 g Walnüsse          | 2 Eigelbe             |
| 1 TL Bio-Orangenabrieb   | 1 TL Ingwer, gerieben  | $\frac{1}{2}$ TL Salz |
| $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer | 50 g Semmelbrösel      |                       |

**Außerdem:**

1 EL Speisestärke

Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und in einem Schmortopf in Butterschmalz rundherum anrösten.

Sellerie, Möhren und Lauch putzen, ggf. waschen und in grobe Stücke schneiden.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Fleisch aus dem Schmortopf nehmen.

Das Gemüse in dem Bratensatz kräftig anschwitzen und mit Rotwein ablöschen.

Trockenpflaumen und Gewürze hinzufügen, Wasser angießen und das Fleisch obenauf setzen. Es sollte nicht in der Flüssigkeit versinken, sondern auf dem Gemüsebett liegen. Ggf. noch ein paar Zwiebelstücke darunter schieben.

Deckel auflegen und den Braten im Ofen ca. 2 Stunden schmoren.

Für die Kruste alle Pflaumen, Nüsse und Lebkuchengewürz in einem Mixer grob pürieren.

Masse in einer Schüssel mit den Eigelben, Orangenabrieb, Ingwer, Salz und Pfeffer verrühren.

Nach und nach die Semmelbrösel unterziehen, bis eine streichfähige Paste entsteht.

Braten aus dem Bratenfond nehmen und in 8 Scheiben schneiden.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Die Krustenmasse obenauf verteilen und etwas glatt streichen.

Fleisch im Ofen ca. 5 Min. bei Grillfunktion überbacken.

Die Bratensoße durch ein Sieb in einen kleinen Topf geben, mit in Wasser angerührter Stärke binden, einmal aufkochen lassen und abschmecken.

Björn Freitag am 16. Dezember 2023