

BRATEN

mit Baumnusskruste

- 800 g Braten (runde Nuss)
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver etwas Öl

Kruste

- 2 Knoblauchzehen
- 80 g Baumnüsse
- 1 Büschel Petersilie
- einige Zweige Thymian
- 50 g flüssige Butter
- 2 El Paniermehl
- etwas Mehl
- 1 Ei

Sauce

- 2 El Mehl
- 50 g gehackte Baumnüsse
- 4 dl Bouillon
- 2 dl Rahm
- Salz und Pfeffer
- Kräuter



-
- Das Fleisch rundum mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, im heissen Öl allseitig anbraten und in eine Gratinform legen.
 - Für die Kruste Knoblauch, Baumnüsse und Petersilie hacken, Thymian vom Stiel zupfen und in die flüssige Butter geben. Paniermehl beifügen und vermengen.
 - Fleisch mit Mehl bestäuben, die Oberseite mit verklopftem Ei bestreichen.
 - Die Baumnussmasse auf das Fleisch geben und gut andrücken.
 - Im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen 2 Stunden niedergaren. Am Ende der Garzeit die Temperatur für 10 Minuten auf 200 Grad erhöhen, damit das Fleisch eine schöne Kruste erhält.
 - Für die Sauce das Mehl und die gehackten Nüsse braun rösten, mit Bouillon auffüllen und würzen. Die Sauce etwas einreduzieren lassen und durch ein Sieb passieren.
 - Die Sauce zurück in die Pfanne geben, den Rahm unterrühren und nochmals kurz aufkochen.
 - Abschmecken mit Salz und Pfeffer, nach Belieben frisch gehackte Kräuter beifügen und die Sauce separat zum Braten servieren.

Dazu passen

Teigwaren oder Kartoffelkroketten