

RINDERRIPPE

süß-sauer glaciert mit Backpflaumen auf Selleriepüree



Foto: Clemens Klüver

Zutaten für 4 Personen:

- 1,5 – 2 kg Rinderrippe
- 300 g Zwiebeln gepellt und grob gewürfelt
- 200 g Backpflaumen (je 100 g in 200 ml Rotwein, 200 ml Wasser eingelegt)
- 1 Knoblauchzehe gepellt
- 1 kl. Thymianzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Tomatenmark
- 100 ml dkl. Balsamicoessig
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Sellerieknolle
- 1 Lorbeerblatt
- 300 ml Sahne

Rezept:

Bruhns Wellenlänge in Stein

Zubereitung:

Den braunen Zucker karamelisieren, mit dem Balsamico und $\frac{1}{4}$ l Wasser ablöschen und etwas einkochen lassen. Das Fleisch von allen Seiten in einem Bratentopf gut anbraten und herausnehmen. Dann Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen. Tomatenmark hinzufügen und leicht bräunen. Mit dem Balsamico-Karamel und dem Einweichsud der Backpflaumen ablöschen. Nun das Fleisch hineinlegen (es muss knapp bedeckt sein, evtl. mit etwas Wasser auffüllen). Bei niedriger Hitze im geschlossenen Topf langsam garen (ca. 2 – 2,5 Std.). Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Den Sud durch ein Sieb passieren, in einen Topf geben und sirupartig einkochen. Das Fleisch vom Knochen lösen, mit den Backpflaumen in den Sirup legen und darin glacieren.

Selleriepüree:

Sellerie schälen, grob würfeln und mit dem Lorbeerblatt in Salzwasser weich garen. Abgießen und mit der Sahne zusammen pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Die Rinderrippe mit dem Selleriepüree anrichten. Dazu passen kleine gekochte Kartoffeln, die mit Rosmarin angebraten werden.

