



Krustenbraten mit Ofenfenchel

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Wartezeit: ca. 1 Stunde

Für 4 Portionen:

1 kg Krustenbraten (Schinkenstück vom Schwein), küchenfertig
 2 Möhren
 ½ Stange Porree
 ½ Knollensellerie
 50 g Butter
 1 Zweig Rosmarin
 2 EL Tomatenmark
 1 EL Kümmelsamen
 1 Flasche Weißbier (500 ml)
 2 Fenchelknollen
 3 EL Honig
 2 EL Olivenöl
 Salz
 Pfeffer
 1 EL Speisestärke

Utensilien: 1 gelochter Garbehälter,
 2 ungelochte Garbehälter, Brett, Messer,
 Pfanne, Sieb, Topf

Zubereitung:

- 1 Krustenbraten waschen, trocken tupfen und in einen gelochten Garbehälter setzen. Anschließend im Dampfgarer bei 100 °C ca. 10 Minuten dämpfen.
- 2 In der Zwischenzeit Möhren schälen, putzen und in Scheiben schneiden. Porree waschen, trocken tupfen, putzen und in dicke Scheiben schneiden. Sellerie schälen und grob würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Rosmarin waschen und trocken tupfen. Tomatenmark, Kümmel und Rosmarin zum Gemüse geben und ca. 1 Minute mitrösten. Anschließend mit Bier ablöschen und alles einmal aufkochen lassen. Gemüse in einen ungelochten Garbehälter geben. Braten zufügen und das Thermometer feststecken. Anschließend mit der Betriebsart „Combigaren“ im Dampfgarer mit Backofenfunktion zubereiten.
- 3 Inzwischen Fenchel putzen, waschen und in Spalten schneiden. Fenchel, Honig und Öl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fenchel in einen zweiten ungelochten Garbehälter setzen. Sobald das Fleisch eine Kerntemperatur von 50 °C erreicht hat, Fenchel mit in den Dampfgarer mit Backofenfunktion geben. Bei einer Kerntemperatur von 75 °C, Thermometer entfernen, Fenchel herausnehmen und Grillfunktion einstellen. Anschließend Krustenbraten goldgelb grillen.
- 4 Braten herausnehmen und anschneiden. Bratensud durch ein Sieb gießen und in einem Topf aufkochen. Stärke mit etwas Wasser vermischen und Bratensauce damit binden. Fenchel, Krustenbraten und Soße anrichten.

Einstellung für den Krustenbraten:

Betriebsart: Dampfgaren
 Temperatur: 100 °C
 Garzeit: ca. 10 Minuten

Einstellung für den Krustenbraten und den Ofenfenchel:

Betriebsart: Combigaren
 1. Schritt: Heißluft Plus
 Temperatur: 180 °C
 Feuchte: 50 %
 Kerntemperatur: 75 °C

Einstellung für den Grill:

Betriebsart: Umluftgrill
 Temperatur: 225 °C