

Pinienkruste

Als Kruste für kurzgebratene Medaillons und Steaks vom Wild.

60 g weiche Butter

80 g geröstete Pinienkerne , fein gehackt.

80 g geriebenes Weißbrot (Mie de Pain)

Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Butter schaumig rühren

Pinienkerne, Mie de Pain und Gewürze zugeben.

Zwischen Pergamentpapier ausrollen, beliebig zuschneiden,

Pergament abziehen und auf das angebratene Fleisch legen.

Im Ofen oder Salamander gratinieren.