



BRUSTKARREESTÜCK MIT MANDELKRENKRUSTE

ZUTATEN:

600 g Brustkarree (Rippenstück vom Rind), 1 EL Butter

Mandelkren: 250 ml Rindsuppe, 40 g Semmelwürfel, 2 TL Schlagobers, 1 Ei, 1 Eidotter, 3 EL Kren (aus dem Glas), 1 EL Mandeln, gerieben, 2 EL Mandelblättchen, Butter, Kren, frisch geriebenen Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Brustkarree in einer Rindsuppe weichkochen (etwa drei Stunden). In einer Bratenpfanne etwas Butter zerlassen und gekochte, in Scheiben geschnittene Brustkarreestücke einlegen. Für den Mandelkren Rindsuppe, Semmelwürfel und Schlagobers aufkochen und mit dem Stabmixer gut durchmischen. Noch einmal aufkochen und anschließend Kren, geriebene Mandeln, Ei, Eidotter und Mandel-

blättchen mit dem Schneebesen unterziehen. Brustkarreestücke auf der Oberseite mit dem Mandelkren dick bestreichen. Ein wenig flüssige Butter darüberträufeln. Bei 220 Grad Oberhitze im Rohr goldbraun überbacken. Dazu passen knackiges Wurzelgemüse, Rahmkohl und Erdäpfel. Mit etwas frisch geriebenem Kren und Schnittlauch bestreut servieren.

Das Rezept stammt aus „Das TrappKochbuch Original-Rezepte der Köchin Johanna Raudaschl“ 120 Seiten, Verlag Anton Pustet, Salzburg, € 19,95 www.pustet.at

