

# Minuten - Medaillons mit Pinienkern-Honigkruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, farbenfroh, nussig, schneller gemacht als gedacht

## Zutaten

- 8 Stück Rind - Kalb - oder Schweinemedallions à 80 g - 90 g, etwas plattiert, gedrückt
- Für die Pinienkernkruste:
  - 80 g Pinienkerne, grob gehackt
  - 150 g weiche Butter
  - 2 Eigelbe 1 Tl Honig
  - 2 El gehackte Petersilie
  - Etwas Zitronenabrieb
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Kartoffelgratin:
  - 500 g geschälte Kartoffeln in Scheiben
  - 1 Becher Sahne
  - Etwas Milch
  - 50 g Reibkäse wie Appenzeller, mittelalter Gouda oder Parmesan
- Für den Mandel Broccoli:
  - 800 g - 900 g frischer Broccoli, geputzt, gewaschen, in großen Röschen
  - 50 g Mandelblättchen
  - 60 g Butter
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Kartoffelgratin:

## **Schritt2**

Zunächst in 1/2 cm dicken Scheiben schneiden oder hobeln, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss mengen, würzen.

## **Schritt3**

In eine ausgebutterte Auflaufform geben und mit der Sahne, mit etwas Milch gemischt, deckend übergießen.

## **Schritt4**

In den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen für ca. 25 min. schieben.

## **Schritt5**

(Geht aber auch gekocht auf dem Herd)

## **Schritt6**

In den letzten 5 min. der Garzeit mit Reibekäse bestreuen und in der obersten Schiene goldbraun überbacken.

## **Schritt7**

Der Mandel Broccoli:

## **Schritt8**

Den frischen Broccoli putzen, in große Röschen schneiden und waschen. In kochendes Salzwasser geben, 5 - 6 , min. blanchieren., abschrecken und in eine ausreichende große Auflaufform setzen. Etwas übersalzen, pfeffern und geriebene Muskatnuss darüber reiben.

## **Schritt9**

Die Mandelblättchen in ausgelassener Butter bräunen und über den Broccoli verteilen.

## **Schritt10**

Für ca. 10 min. vor dem Servieren zum Kartoffelgratin in den Backofen setzen.

## **Schritt11**

Die Pinienkernkruste:

## **Schritt12**

Die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne zunächst anrösten, anschließend im Blitzhacker grob zerkleinern.

## **Schritt13**

Die Butter dicklich - weiß aufschlagen, die Eigelbe, den Honig und die Pinienkerne und Petersilie unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen.

### **Schritt14**

In einer Klarsichtfolie einschlagen, zur Rolle formen, für 1 Stunde ins Gefrierfach geben.

### **Schritt15**

Die Steaks etwas plattieren, drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Scharf anbraten, etwas Farbe nehmen lassen und auf ein Backblech setzen. Mit der in Scheiben geschnittenen Pinienbutter belegen und im Backofen in der obersten Schiene 4 - 5 min. vor dem Servieren appetitlich überbacken.

### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt17**

Gern schwenke ich 3 - 4 Kirschtomaten in Knoblauchbutter an und richte meine Medaillons mit dem Mandelbroccoli und Kartoffel Gratin appetitlich an.

**Rezeptart:** Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/minuten-medailleurs-mit-pinienkern-honigkruste/>