Artikel vom 19.02.2025 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 05:17 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/mandel-marzipan-kruste

Mandel-Marzipan-Kruste



Zutaten (für 2 x 2 Personen):

60 g Marzipanrohmasse

40 g gemahlene Mandeln

120 g Butter

1 Zweig Thymian

Salz

Pfeffer

Variante 1:

500 g Hirschfilet, -steak oder -rücken

Salz

Pfeffer

Variante 2:

1 Sellerieknolle (alternativ zum Beispiel Brokkoli)

4 bis 6 EL Paniermehl

2 EL gehackte Mandeln

2 EL Parmesan

etwas Butterschmalz

Zubereitung:

Für die Kruste das Marzipan mit Mandeln und Butter verkneten. Die Blätter des Thymians fein hacken und mit Salz und Pfeffer unter die Masse mengen.

Variante 1:

Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch portionieren, in einer Pfanne im Butterschmalz von allen Seiten jeweils rund 2 Minuten scharf anbraten, dann in eine ofenfeste Form geben (oder in der Pfanne weiterarbeiten, wenn diese ofengeeignet ist), mit Salz und Pfeffer würzen, die Hälfte der Menge der Mandel-Marzipan-Kruste darauf verteilen und festdrücken. Das Fleisch bis zur gewünschten Kerntemperatur (58-62 °C für rosa, 63 °C für durch) im Ofen nachgaren lassen. Dazu passen gut blanchierte Brechbohnen und Kartoffeln.

Variante 2:

Sellerie schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, je nach Größe der Knolle eventuell halbieren. Die Hälfte der Menge der Mandel-Marzipan-Kruste mit den Semmelbröseln und geriebenem Parmesan vermengen. Eine Auflaufform mit Butterschmalz einfetten, darauf die Mandeln streuen und die Selleriescheiben darauflegen. Die Krustenmasse darauf verteilen. Im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen, bis die Kruste gut gebräunt ist.

Tipp: Wer Brokkoli verwendet, kann die Krustenmasse als Streusel darüber krümeln, statt sie, wie auf dem Sellerie oder dem Hirsch, kompakt anzudrücken.

Kathrin Fries