



Paniermehlkruste zum Überbacken

200g

100 g Butter

100 g entrindetes Weißbrot

Salz

Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen

Weißbrot in Würfel schneiden und in der Moulinette mahlen

Butter und Paniermehl gut miteinander verkneten. Dabei salzen. Wenn die Masse sehr weich ist, in einem kühlen Raum (nicht im Kühlschrank) etwas fester werden lassen. Die Masse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zu einer 3-4 mm dicken, gleichmäßigen, rechteckigen Platte ausrollen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Herausnehmen, Plastiktüte entfernen und Rechtecke in der Größe der zu belegenden Speisen (Fischfilet, Steak) ausschneiden. Das Überbacken dauert unter dem gut 200° heißen Grill 3-5 Min. je nach gewünschter Bräune. Reste in Form bringen und einfrieren.

Die Masse kann je nach Verwendungszweck nach Belieben geschmacklich angepasst werden. Hier einige Beispiele; der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt:

- Meerrettich
- Kräuter
- fein geschnittene Oliven, getrocknete Tomaten oder Pilze
- Exotische Gewürze
- gemahlene getrocknete Pilze