



## RINDERMEDAILLONS MIT KAKAOKRUSTE



Für 4 Personen

### ZUTATEN

Für die Medaillons:  
4 Rindermedaillons  
(à ca. 120–140 g, ca. 3 cm dick)  
1 EL Butterschmalz  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Kruste:  
100 g weiche Butter  
2 EL fein gehackte Kakaonibs  
1 Scheibe Toastbrot,  
fein gewürfelt  
3 EL gehackte Blattpetersilie  
½ fein gehackte Knoblauchzehe  
½–1 fein gehackte rote Chilischote  
etwas Orangenschalenabrieb  
1 TL Ahornsirup

### ZUBEREITUNG

Medaillons eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Medaillons auf beiden Seiten kurz scharf anbraten (ca. 2 Minuten pro Seite). Backofen mit der Funktion „Grill große Fläche“ auf 220 °C vorheizen. Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Pfeffer und wenig Salz würzen und auf eine ofenfeste Platte legen.

Für die Kruste alle Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gewürzbutter auf den Medaillons verteilen, leicht andrücken.

Auf Einschubhöhe 3 ca. 8 Minuten garen.