

Kellogs-Kruste für  
Fleisch, Fisch oder  
vegetarische Gerichte



«Tischlein deck dich und Mein Küchenchef haben dieselbe Grundeinstellung:  
Lebensmittel als Mittel zum Leben respektieren und nicht als eine Selbstverständlichkeit hinnehmen.  
Tischlein deck dich verhindert nicht nur Lebensmittelverluste, sondern lenkt den Überfluss in  
die richtigen Bahnen und genau das sollte es mehr geben auf dieser Welt.»

**Mirko Buri** | Mein Küchenchef, Bern | [www.mein-kuechenchef.ch](http://www.mein-kuechenchef.ch)

## Kellogs-Kruste für Fleisch, Fisch oder vegetarische Gerichte

(für 4 Personen)

### Zutaten

- 2 Stk. Lammrecote (500 g)
- 150 g Kellogs grob zerkleinert
- 50 g Kräuter nach Saison fein gehackt
- 60 g Butter
- 40 g Senf
- 75 g Eigelb (Stk. 25 g)
- 1 x Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Vorbereitung

- Kellogs von Hand fein reiben
- Kräuter hacken und zu den Kellogs geben
- Kräuterbutter, Senf und Eigelb begeben
- Masse gut vermengen und abschmecken
- Das Fleisch auf allen Seiten kurz anbraten

### Zubereitung

- Kellogsmasse gleichmässig auf die Lammrecote verteilen und gut andrücken
- Das Fleisch im **170 Grad** warmen Ofen **10 Min.** überbacken

### Tipps

Ersetzen Sie das Lammrecote durch ein Tofuschnitzel oder ein Fischfilet und verfahren Sie nach dem gleichen Rezept.

**Guten Appetit!**

