

GEFLÜGELLOLLY MIT KALAMATA-OLIVEN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g



Pilzmischung 450g



Schwarzes Knoblauchpüree 325g

ZUTATEN

4

- 6 Scheiben Serano-Schinken
- 2 Hühnerbrüste
- 15 g Eiweiß
- 5 g Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade
- 50 g Mayonnaise
- 3 g Bresc Schwarzes Knoblauchpüree

ZUBEREITUNG

Die Serano-Schinkenscheiben nebeneinander auf Kunststoffolie legen. Die Hühnerbrüste dünn schneiden und den Serano-Schinken mit dem Hühnerfleisch belegen. Die Filets herausnehmen und mit dem Eiweiß und der grünen Tapenade fein malen. Die Hühnerbrüste auf den Serano-Schinken drücken und mit der Huhn-Oliven-Farce bestreichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu einer festen Rollade wickeln und in Alufolie verpacken. Rollade bei 100 °C mit einer Kerntemperatur von 75 °C garen. Rollade abkühlen lassen und in Lollis schneiden. Die Mayonnaise mit Tapenade und dem schwarzem Knoblauch mischen. Rollade mit einem Lutscherstößchen servieren und mit Mayonnaise und passender Kresse garnieren.