Austern mit Auberginencreme und Bergamotte



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Geröstetes Knoblauchpüree 325g

Zutaten

Für die Auberginencreme

- 2 Auberginen
- 10 g Bresc Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 2 g Reisessig
- 15 g gehackte und geschmorte Zwiebel
- 20 g Olivenöl
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

Für die Gelatine Bergamotte

- 25 g Zitronensaft
- 25 g Limettensaft
- 60 g Bergamotte-Saft
- 50 g Zuckersirup
- 2 g Citras
- 1,8 g Agar

Für das geröstete Knoblauchöl

- 30 g Kikuna-Kresse
- 15 g Weißweinessig
- 1 g Bresc Roasted garlic puree (Geröstetes Knoblauchpüree)
- 10 g gedünstete Zwiebel
- 100 g Olivenöl

Zubereitung

Die Aubergine mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 45 bis 60 Minuten garen. Die Aubergine alle 15 Minuten um ein Viertel drehen. Abkühlen lassen auf Küchenpapier. Die Auberginen halbieren, das Fruchtfleisch entfernen und gut vermischen. Die restlichen Zutaten zugeben und nach Belieben würzen. Alle Zutaten für den Gelee mischen und zum Kochen bringen. Auf eine Platte gießen und gelieren lassen. Für das Knoblauchöl alle Zutaten mischen, leicht erhitzen und das Öl vor Gebrauch sieben. Die Austern öffnen und mit Auberginencreme, Bergamotte-Gelee und Knoblauchöl garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000