Baguette mit vietnamesischem Bauchspeck und Chili-Mayonnaise



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Knoblauchpüree 1000g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

10

Für das Fleisch

- 1500 g Bauchspeck
- 15 g Satay-Pulver
- 40 g Fischsauce
- 25 g Sojasauce
- 10 g grober schwarzer Pfeffer
- 25 g Bresc Knoflookpuree (Knoblauchpüree)

Für den Salat

- 2 ½ Gurke
- 2 ½ Wintermöhre
- 2 weiße Zwiebel
- 2 rote Zwiebel
- Salz
- 10 g Zucker
- Koriander- und Pfefferminzblätter
- 5 Frühlingszwiebel in Ringen
- 5 Baguettes
- 125 g gebratene Zwiebeln

Für das Dressing

- 60 g Limettensaft und abgeriebene Schale
- 35 g Zucker
- 35 g Fischsauce
- 5 EL Wasser
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 20 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)

Für die Chili-Mayonaise

- 500 g Mayonnaise
- 3 EL Fischsauce
- 3 EL geschnittene Pfefferminze und Koriander
- 5 EL Bresc WOKpeper (Wok Pfeffer)
- Abgeriebene Schale und Saft von 3 Limetten

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

Zubereitung

Für das Fleisch alle Zutaten zusammenmischen und über Nacht marinieren. Das Fleisch auf einem vorgeheizten Grill von 150°C garen, bis eine Kerntemperatur von 67°C erreicht ist. Alle 10 Minuten mit etwas Marinade lackieren. Ruhen lassen und in Scheiben schneiden.
Alle Zutaten für die Chili-Mayonnaise verrühren.
In einer Schüssel alle Zutaten für das Dressing vermengen. Ziehen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Julienne aus der Karotte schneiden. Die Gurken in Längsrichtung halbieren, die Kerne entfernen und in Halbmonde schneiden. Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden.
Gurke, Zwiebel und Karotte in eine große Schüssel geben. 5 g Zucker und 2 g Salz zugeben. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.
Das Gemüse in ein Sieb geben und mit Wasser abspülen. Gut auf einem Tuch abtrocknen.
Das Dressing stufenweise durch das Gemüse mischen. Die Baguettes mit Chili-Mayo, Gemüse und Bauchspeck belegen. Mit Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln garnieren. Es schmeckt lecker, wenn der Speck noch etwas warm ist.