

BIERBROT MIT BÜDNERFLEISCH UND FENCHEL



ZUTATEN

10

- 10 Crystal bread (Sauerteigbrot mit Biergeschmack)
- 60 Scheiben Bündnerfleisch
- 5 Fenchel
- 100 g Besc Parrillada aio e limone
- 25 g Pinienkerne, geröstet
- 10 Zweige Erbsenkresse
- 30 Besc Cherry tomatoes garlic parsley

ZUBEREITUNG

Den Fenchel auf der Mandoline dünn schneiden. Mit Aio e limone mischen und unter Druck, vorzugsweise unter Vakuum, marinieren. Das Crystal Bread schneiden und die Unterseite mit dem Fenchelsalat bedecken. Darauf die Scheiben Bündnerfleisch anordnen. Mit süßsauren Tomaten und Tropfen von Aio e limone garnieren. Mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und mit der Erbsenkresse dekorieren.

GEDRAUCHTE BESC PRODUKTE



Besc Parrillada Aio e
Lemone 450g



Besc Süßsaure
Kirschtomaten,
Knoblauch, Petersilie
1100g