Bites zum Umtrunk

Gebrauchte bresc Produkte

Alioli 1000g

Alioli 325g

Alioli mit roten Pfefferschoten 1000g

Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g

Knoblauchpüree 1000g

Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie 1100g

Zutaten

4

- 4 große holländische Champignons
- 8 Schnecken
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- 100 g Aioli
- 10 g Bresc Premium-Basilikumpesto
- Pfeffer und Salz

- 1/2 Sellerieknolle
- 100 g Bresc Aioli mit roter Pfefferschote
- 50 g Mozzarella
- 10 g Bresc Knoblauchpüree
- 40 g Olivenöl
- 50 g Bresc Schwarze Kalamata-Oliventapenade
- 8 Bresc Süß-saure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie

- 1 g Bresc Halkidi Oliventapenade
- 100 g Mehl mit Triebmittel
- 3 Eier
- 12 Bresc Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 12 Stiele Kresse

Zubereitung

Die Schnecken mit dem gehackten Knoblauch mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Stiele der Champignons entfernen und 1 Minute blanchieren. In jeden Champignon 2 Schnecken einschließlich der Marinade füllen. Alioli mit dem Pesto mischen. Die Alioli-Pesto-Füllung mit einem Spritzbeutel in den Champignon spritzen, sodass die Schnecken komplett bedeckt sind. Die Champignons Minuten im Ofen bei 200 ? gratinieren.

Den Knollensellerie in 4 etwa 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Gegebenenfalls mithilfe einer Ausstechform ausstechen. Knoblauchpüree mit Olivenöl verrühren, die Sellerieschеiben damit bestreichen und vakuumieren. Den Knollensellerie 1 Stunde lang bei 80 ? sous vide garen. Abkühlen lassen und aus dem Vakuum nehmen. Mit dem Alioli bestreichen, mit Mozzarella bestreuen und mit den süß-sauren Kirschtomaten garnieren. Die Selleriepizza 5 Minuten bei 200 ? backen. Mit der Oliventapenade garnieren.

Oliven mit den Eiern und dem Mehl mischen. In eine Backmatte geben und bei 180 °C 15 Minuten backen. Die Küchlein aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Mit dem Frischkäse garnieren und mit den Kirschtomaten und der Kresse garnieren.

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

Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras
1100g

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