Brotstange mit Wildschweinlende und Mayonnaise von Ras el Hanout



Zutaten

10

- 3 Foccacia
- 1250 g Wildschweinlende
- 500 g Mayonnaise
- 100 g Bresc Tapenade Vijgen (Feigen-Tapenade)
- 75 g Bresc Ras el Hanout
- Olivenöl
- Kresse
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Foccacia in Streifen schneiden, mit Olivenöl bestreichen und im Backofen bei 180°C knusprig backen. Die Wildschweinlende mit Salz und Pfeffer würzen, im Ofen bei einer Kerntemperatur von 65°C garen. Die Mayonnaise mit dem Ras el Hanout würzen. Das Foccacia mit dem dünn geschnittenen Wildschwein belegen. Mayonnaise aufspritzen und mit Feigentapenade verfeinern. Mit verschiedenen Kressesorten garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Feigen-Tapenade 325g



Bresc Ras el Hanout Gewürzmischung 450g

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