Croque Monsieur mit Bresc Pesto alla Genovese, Lachs und Beemster-Knoblauch

Zutaten

10

500 g geriebener Gruyère oder Emmentaler
250 g geräucherte Lachsstücke
25 g weiche Butter
20 g Bresc Beemster Knoblauch
20 Scheiben Pain Qnip Brioche
1 Schale Rucola-Kresse

Für die Pesto-Béchamelsauce:
1250 ml Milch
200 g Bresc Pesto alla Genovese oder Bresc Pesto alla Genovese without Knoblauch
125 g Butter
125 g Mehl
Salz und Pfeffer

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g

Bresc Pesto alla Genovese 450g

Bresc Pesto alla Genovese ohne Knoblauch 450g

Zubereitung

Pesto-Béchamelsauce zubereiten:
Die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen.
Das Mehl und den Bresc Beemster Knoblauch hinzufügen und zu einer Roux verrühren. 1-2 Minuten köcheln lassen, ohne zu bräunen.
Nach und nach die Milch unter ständigem Rühren einfüllen, bis eine glatte Sauce entsteht.
Eindicken lassen, bis eine leichte Béchamel entsteht.
Das Bresc Pesto alla Genovese einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zusammenstellen des Croque Monsieur:
Die Scheiben Pain Qnip Brioche mit einer dünnen Schicht Pesto-Béchamelsauce bestreichen.
Den geräucherten Lachs gleichmäßig darauf verteilen.
Etwas geriebenen Käse über den Lachs streuen und mit den anderen Brioche-Scheiben abdecken.
Die Oberseite des Croque Monsieur leicht mit Pesto-Béchamel bestreichen und mit etwas geriebenem Käse bestreuen.
Im Backofen bei 175°C backen, bis beide Seiten goldbraun sind.
Mit Rucola-Kresse und einem Hauch Pesto alla Genovese garnieren.

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