Crostini mit Kalbsrouleau und Pesto



Zutaten

10

- 30 Scheiben Kalbsfleisch (0,5 cm dick)
- 3 Ciabatta
- 15 Scheiben Parmaschinken
- 3 Mozzarella
- 200 g sonnengetrocknete Tomate
- 190 g Bresc Pesto di pomodori
- 50 g Mizuna
- 50 g Bresc Paprika Bruschetta
- 13 dl Olivenöl
- Pfeffer und Salz

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gegrillte Paprika-Bruschetta 325g



Bresc Tomaten-Pesto 1000g

Zubereitung

Frischhaltefolie auf ein Schneidebrett legen. Die Hälfte des Kalbfleisches darauf anrichten. Darauf achten, dass sich das Fleisch teilweise überlappt. Das Fleisch leicht flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Pesto auf dem Fleisch verteilen und die Scheiben Parmaschinken darüber legen. Die sonnengetrockneten Tomaten darauf geben. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Eine Reihe Mozzarellascheiben in der Mitte des Kalbfleischs anordnen. Das gefüllte Kalbfleisch mit der Folie zu einer dicken Wurst rollen und fest verknoten. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die eingewickelte Rolle hineinlegen und 10 bis 12 Minuten garen. Ciabatta in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, leicht mit Olivenöl beträufeln und die Scheiben im Ofen bei 175 ? 4 Minuten rösten. Die Fleischrolle aus der Folie nehmen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und weitere 2 Minuten auf jeder Seite in zerlassener Butter braten. Die Scheiben ziegelartig auf die Crostini legen. Die Mizuna mit dem Olivenöl zubereiten. Die Rouleau-Crostini mit der Mizuna und Paprika-Bruschetta garnieren.

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