Crostini Portobello mit Roquefort



Zutaten

10

- 1 Portobello
- 1 Stangenweißbrot zum Aufbacken
- 315 g Kastanienchampignons
- 0,6 dl Pilzbouillon
- 375 g Roquefort
- 1 Zweig Thymian
- 25 g Bresc Beemster knoflookpuree (Beemster Knoblauchpüree)
- 30 g Balsamico-Essig
- 4 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- 3 dl Olivenöl
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- Rucola-Blätter oder Kresse

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Basilikumpüree 450g



Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g

Zubereitung

Den Portobello in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl anbraten. Wenn sie weich und schön braun sind, mit 2 Esslöffeln Olivenöl, Basilikumpüree, etwas Knoblauch, Pfeffer, Salz und Balsamico-Essig marinieren. Für die Duxelles: Die Kastanienchampignons braten und den Thymian und 10 g Knoblauchpüree dazugeben. In der Küchenmaschine mit genügend Brühe pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das übrige Knoblauchpüree mit dem Rest des Olivenöls mischen. Das Stangenweißbrot in dünne Scheiben schneiden und mit dem Öl bestreichen. Im Ofen bei 170° 15-20 Minuten goldbraun backen. Etwas Duxelles auf die Crostinis streichen und den Portobello darauf legen. Den Roquefort darauf zerkleinern und mit einem kleinen Blatt Rucola oder Kresse garnieren.

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