

BIERBROT MIT BÜDNERFLEISCH UND FENCHEL



ZUTATEN

10 

- 10 Crystal bread (Sauerteigbrot mit Biergeschmack)
- 60 Scheiben Bündnerfleisch
- 5 Fenchel
- 100 g Bresc Parrillada aio e limone
- 25 g Pinienkerne, geröstet
- 10 Zweige Erbsenkresse
- 30 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley

ZUBEREITUNG

Den Fenchel auf der Mandoline dünn schneiden. Mit Aio e limone mischen und unter Druck, vorzugsweise unter Vakuum, marinieren. Das Crystal Bread schneiden und die Unterseite mit dem Fenchelsalat bedecken. Darauf die Scheiben Bündnerfleisch anordnen. Mit süßsauren Tomaten und Tropfen von Aio e limone garnieren. Mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und mit der Erbsenkresse dekorieren.

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Parrillada Aio e Limone
450g



Süßsaure Kirschtomaten,
Knoblauch, Petersilie
1100g