

KAISERGRANATEN MIT SCHARFER KRÄUTERSALSA UND GEMÜSEPOMMES



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Marinierte Tomaten 1000g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g



Bresc Spanischer Knoblauch aus

ZUTATEN

10

- 10 Kaisergranaten a 500 g
- 500 g Knollensellerie
- 500 g Möhren
- 500 g Kohlrabi
- 250 g grüner Salat (gewaschen)
- 100 g Bresc gehackter Knoblauch
- 3 Zitrone
- 2 dl French-Dressing
- 2 dl Olivenöl
- 250 g Mayonnaise
- 125 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 50 g Bresc Andalusisches Knoblauchpüree
- 5 rote Zwiebeln
- 1250 g Bresc Pomodori marinati
- 50 g Bresc Andalusisches Knoblauchpüree
- 15 g Bresc rotes Pfefferschotenpüree
- 2 Bund Petersilie, gehackt
- 50 g Koriander gehackt
- 10 dl Olivenöl
- 3 dl Rotweinessig
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Für die Salsa die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Zwiebel mit Knoblauchpüree, Pomodori marinati, Paprikapüree, Petersilie, Koriander, Weinessig und Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Chilischote die Mayonnaise mit den roten Pfefferschoten und dem Knoblauch mischen.

Für die Kaisergranaten den Grill anstecken. Mit einem großen Messer die Kaisergranaten vom Kopf in zwei Hälften schneiden. Die Beine 2 Minuten kochen und durchhacken. Knoblauch mit dem Öl mischen und die Kaisergranaten damit marinieren.

Das Gemüse schälen und Pommes Frites daraus schneiden. Die Fritteuse auf 180 Grad erhitzen. Die Kaisergranaten zuerst auf der Schalenseite grillen und ab und zu mit dem Knoblauchöl beträufeln. Die Pommes frites goldbraun frittieren und etwas salzen. Die Kaisergranaten mit Pommes Frites, zubereitetem Kopfsalat, Pfeffermayonnaise und einem Zitronenviertel servieren.



Andalusien 450g