Knochenmark aus Knollensellerie



Zutaten

12

- 1.5 St Knollensellerie
- 150 g Bresc Smoked garlic puree
- 300 g geräucherte Makrele
- 75 g Butter
- 1.5 St rote Zwiebeln,
- Pfeffer und Salz
- 240 g Bresc Gremolata

Zubereitung

Aus dem Knollensellerie 12 Stücke in Knochenmarkform ausschneiden und die Mitte ausstechen. Mit dem geräucherten Knoblauch vermischen und vakuumieren. Den Knollensellerie 60 Minuten lang bei 80 °C sous vide garen. Die Makrele mit der Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren den Knollensellerie lauwarm machen und mit der Rillette füllen. Mit der Gremolata und etwas Kresse garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree 325g



Bresc Gremolata 450g

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