

LAMMFLEISCH-CARPACCIO MIT RATATOUILLE UND BRIES-PUFFERN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Basilicumpuree
450g



Bresc Grünes Pesto
1000g



Bresc Grünes Pesto 450g



Bresc Italienische Kräuter
450g



Bresc Ratatouille 1000g



Bresc
Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

10

- 750 g Lammkeule
- 50 g Bresc Pesto verde (Grünes Pesto)
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 500 g Bresc Tomaten bruschetta
- 500 g Bresc Ratatouille
- 300 g Lammbries
- 2 l Gemüsebrühe
- 25 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 125 g Mehl
- 3 dl Olivenöl
- 25 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- 200 g Mayonnaise
- Pfeffer und Salz
- 125 g geriebener Parmesan
- 125 g geröstete Pinienkerne

ZUBEREITUNG

Die Lammkeule mit dem Pesto verde, Erbe Italiano und Strattu di pomodoro marinieren und die Lammkeule fest in Folie rollen. Anfrieren lassen und zu Carpaccio schneiden. Die Bruschetta mit etwas Olivenöl zu einer glatten Masse im Mixer pürieren. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und in der Zwischenzeit das Lammbries mit kaltem Wasser abspülen. Das Bries in den kochende Brühe geben und kurz pochieren. In der Flüssigkeit abkühlen lassen. Das Basilicumpüree unter die Mayonnaise rühren und auf dem Teller verteilen, das Carpaccio darauf legen. Das Carpaccio mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, bevor die Ratatouille angerichtet wird. Das Bries durch das Mehl geben und in heißem Öl kurz anbraten. Auf dem Carpaccio mit Tomatencreme, Basilikummayonnaise, geriebenem Parmesan und Pinienkernen servieren.



Bresc Tomaten-
Bruschetta 1000g



Bresc Tomaten-
Bruschetta 325g