Langustinen mit Ajo Blanco und Heidelbeere



Zutaten

10

- 415 g Mandeln
- 75 g Bresc Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 215 g Semmelbrösel
- 190 g Olivenöl
- 825 g Wasser
- 75 g Weißweinessig
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- Sonstiges
- 1 Sellerieknolle
- 25 Langustinen
- Heidelbeeren

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Geröstetes Knoblauchpüree 325g

Zubereitung

Die Mandeln über Nacht in Wasser einweichen. Die Mandeln und die anderen Zutaten dazugeben und gut vermischen. Nach Belieben würzen und sieben. Den Sellerie in dünne Rechtecke schneiden. Mit einem Schuss Wasser und einem Stückchen Butter al dente kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Langustinen waschen und braten. Die Langustine auf den Sellerie legen. Mit den Heidelbeeren anrichten. Zusammen mit der Ajo Blanco servieren.

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