Mariniertes Gurkencarpaccio mit frittiertem Ziegenkäse



Zutaten

4

- 200 g Ziegenkäse
- 200 g Kichererbsen
- 150 g pikante Tzatziki (siehe Rezept)
- 100 g Panko
- 50 g Mehl
- 50 g eingelegte rote Zwiebel (siehe Rezept)
- 40 g Bresc Harissa
- 40 g Bresc Peperoni marinati
- 40 ml Olivenöl
- 20 ml Himbeer-Essig
- 20 ml Rosenwasser
- 20 g Minze, gahackt
- 20 g Pfefferkörner
- 2 Gurken
- 1 Ei
- 1 Zitrone
- Kresse

Für die eingelegten roten Zwiebel:

- 30 g Zucker
- 20 g Bresc Ingwerpüree
- 20 g Bresc Wok Pfeffer
- 20 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 3 rote Zwiebel
- 1 dl Naturessig
- 0,2 dl Wasser
- Pfeffer und Salz

Für die pikante Tzatziki

- 500 g griechischer Joghurt
- 50 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 25 g Bresc natürliches Knoblauchpüree
- 1/2 Gurke
- Pfeffer und Salz

Gebrauchte bresc Produkte



Bio-Knoblauchpüree 325g



Harissa Gewürzmischung 450g



Ingwer & Limette WOK 450g



Ingwerpüree 450g



Marinierte Paprikastücke 1000g



Rotes Pfefferschotenpüree 450g

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

Zubereitung

Wasser, Essig und Zucker zum Kochen bringen. Den Ingwer dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die rote Zwiebel vierteln und die kerne entfernen. In Streifen schneiden. Die rote Zwiebel in der Marinade 5 Minuten kochen und abkühlen lassen. Die Gurke grob reiben und alles miteinander vermengen, mit Pfeffer und eventuell etwas Salz würzen.

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Das Olivenöl mit dem Essig, der Minze, dem Rosenwasser und dem rosa Pfeffer mischen und durchziehen lassen. Die Gurken schälen und in lange Streifen bis zu den Kernen schneiden, diese als Carpaccio verwenden. In die Rosenwasser-Marinade geben und kalt stellen.
Aus dem Ziegenkäse Bällchen formen und mit Mehl, Ei und Panko panieren. Harrissa und Peperoni zusammen mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer halben Zitrone durch die Kichererbsen mischen. Die Mandelsplitter in einer trockenen Pfanne braun rösten und etwas salzen. Die Teller mit Tzatziki bestreichen. Die Gurkenstreifen auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf die Tzatziki legen. Die Bällchen goldbraun frittieren und abtropfen lassen.

Die Kichererbsen auf die Gurke anrichten und die frittierten Bällchen darauf legen. Mit Mandelsplittern, Kresse und essbaren Blüten garnieren.