Panna cotta



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Caponata 1000g



Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g



Bresc Schwarzes Knoblauchpüree 325g



Bresc Vegan pesto 450g

Zutaten

12

Für das Panna cotta:

- 1200 g Knollensellerie4 dl Gemüsebrühe
- 600 g (Vegan)Sahne
- 60 g Bresc Beemster garlic puree
- 24 g Agar Agar
- 600 g Bresc Caponata
- Bresc Vegan Pesto

Für den schwarzen Knoblauchknusper:

- 1 hartes Ei
- 1 Eiweiß
- 10 g Olivenöl
- 75 g Mehl
- 10 g schwarzes Knoblauchpüree von Bresc
- 50 g geschmolzene Butter

Zubereitung

Den Knollensellerie in der Gemüsebrühe mit der Sahne kochen. Glatt streichen und mit Knoblauch, Pfeffer und Salz würzen. Agar-Agar zugeben und aufkochen lassen. In Formen gießen und in den Gefrierschrank stellen. Tomaten schälen und aushöhlen. Die Tomaten mit Bresc Caponata befüllen. Das Reispapier frittieren und auf den Teller legen. Mit Bresc Vegan Pesto und ostindischen Kirschen verziehren.