Roquefort-Crème brûlée mit Garnelen und Basilikumöl

Zutaten

10

- 1 kg Roquefort (Blauschimmelkäse)
- 50 g Bresc geräuchertes Knoblauch
- Rohrzucker (zum Karamellisieren)
- 20 Garnelen, mit Kartoffel umwickelt
- 200 ml Basilikumöl
- Kresse (zum Garnieren)

Zubereitung

Den Roquefort mit dem geräuchertes Knoblauch von Bresc zu einer glatten Masse vermengen. Mit einem Metallring portionieren und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Oberfläche mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren. Die in Kartoffel gewickelten Garnelen frittieren, bis sie knusprig sind, und auf der Crème platzieren. Mit Basilikumöl beträufeln und frischer Kresse vollenden – für ein würziges und elegantes Finish.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree 325g

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