

TARTE FINE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Aglio e
peperoncino 1000g



Bresc Italienische Kräuter
450g

ZUTATEN

12 

Für die Tarte fine mit Tomate:

- 24 St San Marzano Tomaten
- Blätterteig
- 240 g Bresc Aglio e peperoncino
- 36 Scheiben Parmaschinken
- Eigelb mit Sahne zum Bestreichen

Für die Süß-Saure Rote Bete:

- 100 g Essig
- 100 g Zucker
- 100 g Wasser
- 2 g Salz
- 5 g Bresc Erbe Italiano
- 1 st Gelbe Bete
- 1 st Weiße Bete

Für den schwarzen Knoblauch-Crisp:

- 1 St Ei
- 1 st Eiweiß
- 10 g Olivenöl
- 75 g Blume
- 10 g Bresc black garlic puree
- 50 g geschmolzene Butter

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Knoblauch-Crisp vermischen und mit Hilfe einer Backmatte die gewünschte Form ausbacken. Aus dem Blätterteig ein Rechteck der Größe 5 cm x 12 cm schneiden. In die Mitte eine dünne Schicht Bresc Aglio e peperoncino verteilen und eine halbe Tomate darauf legen. Mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei 180 Grad 15 Minuten backen. Die Süß-Saure Mischung zusammen mit dem Bresc Erbe Italiano aufkochen bis der Zucker aufgelöst ist. Die Rüben in dünne Scheiben schneiden und ausstechen. Die ausgestochenen Rüben in die Süß-Saure Mischung geben. Die Tarte fine auf einem Teller platzieren und 3 Scheiben Parmaschinken darauf legen. Mit den süß-sauren Rüben und der Kresse garnieren. Neben der Tarte Fine ein Burrata Bällchen mit einem Knoblauch-Crisp platzieren