

BAVETTE MIT SÜBKARTOFFELBÄLLCHEN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikumpüree 450g



Harissa Gewürzmischung
450g



Korianderpüree 450g



Madras 450g

ZUTATEN

10

- 1000 g Bavette
- 500 g Mayonnaise
- 250 g Panko
- 250 g Trüffel-Kartoffelchips
- 250 g süß-saure Kohlrabi (siehe Rezept)
- 125 g Mehl
- 125 g gemischter Salat
- 100 g Ponzu
- 50 g Bresc Harissa
- 50 g Koriander, gehackt
- 50 g Schnittlauch, fein geschnitten
- 25 g Bresc Harissa
- 25 g Bresc Basilikumpüree
- 25 g Bresc Korianderpüree
- 5 g Bresc Madras
- 3 Süßkartoffeln
- 3 Limette
- 3 Eier
- 3 Granny Smith Äpfels
- Kresse

Für die süßsaure Kohlrabi:

- 500 g Zucker
- 100g Bresc Harissa
- 1,25 dl Essig
- 1,25 dl Wasser
- 3 Kohlrabi's
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Für die süßsaure Kohlrabi den Essig mit dem Wasser zum Kochen bringen und Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen. Aufkochen lassen und das Harissa hinzufügen. Kohlrabi sehr dünn in Brunoise schneiden und in die Marinade geben.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Bavette in Plastikfolie rollen und einfrieren. Die Süßkartoffeln im Ofen in der Schale im Ofen puffen bis sie gar sind. Das Fruchtfleisch herausnehmen und mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Limette, Knoblauch, Chili und gehacktem Koriander zerdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn diese Mischung zu feucht ist, etwas Mehl oder Panko untermischen. Zu Bällchen formen und kalt stellen. Die Bällchen mit Mehl, Ei und dem Panko panieren. Das Harissa-, Basilikum- und Korianderpüree durch die Mayonnaise rühren und in einen Spritzbeutel füllen. Von den Trüffelchips Crunch machen und den Apfel in feine Julienne schneiden.

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Bavette zu Carpaccio schneiden und mit etwas Ponzu bestreichen. Mit dem Gasbrenner abfackeln. Die Bällchen frittieren. Creme, Süßkartoffelbällchen, Apfel, süßsaure Kohlrabi anrichten und mit dem Crunch und der Kresse garnieren und verquirlen.