Englischer Toast

Zutaten

- 10 Scheiben Schinkenspeck
- 1 Scheibe Trammezini, weiß
- 0,5 dl Sahne
- 400 g weiße Bohnen, gekocht
- 60 g Bresc Chutney Tomaten
- 60 g Tomatensaft
- 20 g Bresc Meerrettichpüree
- 8 g Vegatel
- 4 g Agar Agar
- 4 Wachteleier
- 4 dl Wasser
- Schnittlauch, ungeschnitten
- Pfeffer und Salz
- Olivenöl

Gebrauchte bresc Produkte

Meerrettichpüree 450 g

Tomaten-Chutney 1000g

Tomaten-Chutney 325g

Zubereitung

Kreise aus dem Trammezini ausstecken und das Brot toasten. Die gekochten Bohnen pürieren und mit der Sahne und dem Agar-Agar vermischen. Mit dem Meerrettichpüree, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Speckscheiben ziegelartig auf Frischhaltefolie legen, mit dem weißen Bohnenpüree bestreichen. Mit der Frischhaltefolie aufrollen und die Rolle im Ofen 5 Minuten lang dämpfen.
Die Rolle aus der Frischhaltefolie nehmen und im Backofen bei 180 ? 5 Minuten backen. Den Tomatensaft lauwarm erhitzen und mit dem Tomaten-Chutney mischen, in eine Silikonform füllen und einfrieren. Das Wasser mit Vegatel mischen, die gefrorenen Tomatendotter hineinlegen und langsam auftauen lassen. Eine Poffertjes-Pfanne mit Öl einfetten und die Wachteleier wie ein Spiegelei braten. Den Toast mit einer Scheibe der weißen Bohnenrolle belegen und das Tomatendotter darauf geben. Das Wachtelei darauf anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

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