Kaisergranaten mit scharfer Kräutersalsa und Gemüsepommes

Gebrauchte bresc Produkte

Gehackter Knoblauch
1000g

Gehackter Knoblauch
450g

Marinierte Tomaten
1000g

Rotes
Pfefferschotenpüree
450g

Spanischer Knoblauch
aus Andalusien 450g

Zutaten

4

- 4 Kaisergranaten a 500 g
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Möhren
- 200 g Kohlrabi
- 100 g grüner Salat (gewaschen)
- 40 g Bresc gehackter Knoblauch
- 1 Zitrone
- 0,5 dl French-Dressing
- 0,5 dl Olivenöl
- 100 g Mayonnaise
- 50 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 20 g Bresc Andalusisches Knoblauchpüree
- 2 rote Zwiebeln
- 500 g Bresc Pomodori marinati
- 20 g Bresc Andalusisches Knoblauchpüree
- 5 g Bresc rotes Pfefferschotenpüree

1/2 Bund Petersilie, gehackt
20 g Koriander gehackt
3 dl Olivenöl
1 dl Rotweinessig
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Für die Salsa die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Zwiebel mit Knoblauchpüree, Pomodori marinati, Paprikapüree, Petersilie, Koriander, Weinessig und Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Chilischote die Mayonnaise mit den roten Pfefferschoten und dem Knoblauch mischen.

Für die Kaisergranaten den Grill anstecken. Mit einem großen Messer die Kaisergranaten vom Kopf in zwei Hälften schneiden. Die Beine 2 Minuten kochen und durchhacken. Knoblauch mit dem Öl mischen und die Kaisergranaten damit marinieren.

Das Gemüse schälen und Pommes Frites daraus schneiden. Die Fritteuse auf 180 Grad erhitzen. Die Kaisergranaten zuerst auf der Schalenseite grillen und ab und zu mit dem Knoblauchöl beträufeln. Die Pommes frites goldbraun frittieren und etwas salzen. Die Kaisergranaten mit Pommes Frites, zubereitetem Kopfsalat, Pfeffermayonnaise und einem Zitronenviertel servieren.

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