Arme Ritter mit Dessert-Spiegelei

Zutaten

4

- 4 Scheiben Zuckerbrot
- 4 halbe Aprikosen in Sirup
- 1 Ei
- 2,5 dl Milch
- 1,5 dl Kokosnussmilch
- 1 dl Schlagsahne
- 50 g Bresc Tapenade Datteln
- 20 g Zucker
- 15 g Vanillezucker
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 5 g Zimt
- 3 g Agar-Agar

- 250 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- 30 g Bresc Zitronengraspüree
- 3 Eier

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 45 g Mehl
- 45 g Mandelpulver
- 30 g Mandelsplitter
- 5 g Bresc Rotes Chilipüree
- 1 Orange
- 1 Granatapfel

Gebrauchte bresc Produkte

Feigen-Tapenade 325g

Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zitronengraspüree 450g

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

Zubereitung

Kokosmilch mit Schlagsahne, Zitronengraspüree, Zucker und Agar Agar mischen. Zum Kochen bringen. Eine Schale vor Gebrauch in den Gefrierschrank stellen, sodass sie gut kalt wird. Plastikfolie auf die kalte Schale legen und die Kokosmischung darauf löffeln, leicht verlaufen lassen. Die Hälfte der Aprikose in die Mitte der Kokosmischung geben und im Kühlschrank steif werden lassen. Ei, Zimt, Vanillezucker, Milch und Feigen-Tapenade in einer großen Schüssel vermengen. Die Zuckerbrotscheiben in die Eiermasse tauchen und in einer Pfanne braun braten. Die Zuckerbrotscheiben auf ein Backgitter geben und die Spiegeleier darauf legen. 3 Minuten lang bei 160 °C erhitzen.

Die Eier trennen und das Eiweiß schaumig schlagen. Die Eigelb mit dem Zucker verrühren und schaumig schlagen. Das Zitronengraspüree dazugeben und den Mascarpone untermischen. Das Eiweiß unterheben und alles steif werden lassen.

Butter, Zucker, Mehl, Mandelpulver, Mandelspäne, rotes Chilipüree und Orange miteinander vermischen. Auf ein Backblech streichen und 20 Minuten lang bei 180°C backen. Crumble ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Aushärten lassen und zerbrechen.

Das Zitronengrasmousse verteilen und Crumble über die arme Ritter streuen.