

BITES ZUM UMTRUNK



GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g



Bresc Knoblauchpüree 1000g



Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie 1100g



Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras 1100g

ZUTATEN

10

- 10 große holländische Champignons
- 20 Schnecken
- 25 g Bresc gehackter Knoblauch
- 250 g Aioli
- 25 g Bresc Premium-Basilikumpesto
- Pfeffer und Salz
- 1 Sellerieknolle
- 250 g Bresc Aioli mit roter Pfefferschote
- 125 g Mozzarella
- 25 g Bresc Knoblauchpüree
- 100 g Olivenöl
- 125 g Bresc Schwarze Kalamata-Oliventapenade
- 20 Bresc Süß-saure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie
- 3 g Bresc Halkidi Oliventapenade
- 250 g Mehl mit Triebmittel
- 8 Eier
- 30 Bresc Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie
- 375 g Ziegenfrischkäse
- 30 Stiele Kresse

ZUBEREITUNG

Die Schnecken mit dem gehackten Knoblauch mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Stiele der Champignons entfernen und 1 Minute blanchieren. In jeden Champignon 2 Schnecken einschließlich der Marinade füllen. Alioli mit dem Pesto mischen. Die Alioli-Pesto-Füllung mit einem Spritzbeutel in den Champignon spritzen, sodass die Schnecken komplett bedeckt sind. Die Champignons Minuten im Ofen bei 200 °C gratinieren.

Den Knollensellerie in 4 etwa 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Gegebenenfalls mithilfe einer Ausstechform ausstechen. Knoblauchpüree mit Olivenöl verrühren, die Selleriescheiben damit bestreichen und vakuumieren. Den Knollensellerie 1 Stunde lang bei 80 °C sous vide garen. Abkühlen lassen und aus dem Vakuum nehmen. Mit dem Alioli bestreichen, mit Mozzarella bestreuen und mit den süß-sauren Kirschtomaten garnieren. Die Selleriepizza 5 Minuten bei 200 °C backen. Mit der Oliventapenade garnieren.

Oliven mit den Eiern und dem Mehl mischen. In eine Backmatte geben und bei 180 °C 15 Minuten backen. Die Küchlein aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Mit dem Frischkäse garnieren und mit den Kirschtomaten und der Kresse garnieren.