

## CARPACCIO VON KAISERGRANATEN, GEBRATENER TINTENFISCH UND SOFRITO-CREME



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten  
1000g



Bresc  
Sonnengetrocknetes  
Tomatenpüree 450g

### ZUTATEN

10 

- 25 Kaisergranaten
- 15 Kalmare
- 3 Zitrone
- 250 g Chorizo
- 200 g Bresc Chunky salsa tomato
- 125 g Paniermehl
- 2 dl Sofrito (siehe Rezept)
- 2 dl Safran-Rouille (siehe Rezept)
- Kresse
- 3 Little Gem
- Olivenöl
- Salz

#### Für die Sofrito:

- 2000 g Tomaten
- 500 g Bresc gehakte Schalotten
- 125 g Bresc Strattu di pomodoro
- 100 g Bresc Knoblauchpüree
- 50 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 25 g Piment
- 25 g Bresc Madras
- 15 g Safran
- 3 dl Olivenöl
- 5 dl Wasser

#### Für die Safran-Rouille:

- 50 g Bresc natürliches Knoblauchpüree
- 50 g Senf
- 50 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 15 g Safranfäden
- 5 Eigelb
- 2 l Sonnenblumenöl
- 1 dl Weißweinessig

## ZUBEREITUNG

Für die Rouille den Safran im Essig ziehen lassen. Das Knoblauchpüree mit dem Pfefferschotenpüree, dem Senf und Essig mischen. Mit dem Öl zu Mayonnaise binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Sofrito die gehackten Schalotten in Wasser kochen, bis es verdampft ist. Olivenöl, Strattu di pomodoro und Knoblauchpüree hinzufügen. Goldbraun braten, ohne dass es verbrennt. Pimenton, Madras und die geschälte Tomate hinzufügen und einkochen lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und nach Belieben würzen.

Die Kaisergranaten schälen, den Darm entfernen, zwischen Plastikfolie legen und platt klopfen. Kaltstellen. Chorizo in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Auf Papier abtropfen lassen. Die Kalamare putzen. Die Kalamare in sehr dünne Ringe schneiden und mit den Semmelbröseln panieren.

Die Fritteuse auf 190 Grad vorheizen. Den Tintenfisch goldbraun und knusprig frittieren, auf Papier abtropfen lassen und salzen. Ein Teller mit etwas Sofrito bestreichen. Das Carpaccio von Kaisergranaten auf den Teller legen und mit etwas Öl, abgeriebener Schale und Saft der Zitrone bestreichen. Mit grobem Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gerichte mit dem Tintenfisch, der Chunky salsa tomato, Rouille und Salat zubereiten und mit Kresse und etwas Sofrito garnieren.