Crème brûlée aus Ziegenkäse



Zutaten

4

- 125 g weicher Ziegenkäse
- 5 g Bresc Organic garlic puree (natürliches Knoblauchpüree)
- 1,5 dl Sahne
- 1 dl Milch
- 4 Eigelb
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 4 Gambas
- 20 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 5 g Bresc Gamba marinade (Gamba-Marinade)
- 3 g Bresc Parrillada Aio e lemone

Zubereitung

Sahne, Milch und Knoblauch zum Kochen bringen und den Ziegenkäse mit einem Stabmixer auflösen. Auf unter 65 °C abkühlen lassen und die Eigelb hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in das Thermomix gießen und in Position 5 bis 85 °C schalten. Das Thermomix kurz auf Position 10 drehen und die Masse in eine Schale von +/- 1 cm Dicke ausgießen. Die Masse gut abkühlen lassen und kleinen Kreise von 4 cm ausstechen. Die Gambas mit dem Frühstücksspeck umrollen. Die Gambas in einer Pfanne kurz anbraten und mit Gamba-Marinade abschmecken, die Ziegenkäse-Crème brûlée mit Zucker abbrennen und die Gambas darauf anrichten. Mit den Pomodori Marinati, der passenden Kresse und ein paar Tropfen Aio e Lemon garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bio-Knoblauchpüree 325g



Gamba-Marinade 1000g



Gamba-Marinade 325g



Marinierte Tomaten 1000g



Parrillada Aio e Lemone 450g

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