

BROTSTANGE MIT WILDSCHWEINLENDE UND MAYONNAISE VON RAS EL HANOUT



ZUTATEN

10

- 3 Focaccia
- 1250 g Wildschweinlende
- 500 g Mayonnaise
- 100 g Bresc Tapenade Vijgen (Feigen-Tapenade)
- 75 g Bresc Ras el Hanout
- Olivenöl
- Kresse
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Focaccia in Streifen schneiden, mit Olivenöl bestreichen und im Backofen bei 180°C knusprig backen. Die Wildschweinlende mit Salz und Pfeffer würzen, im Ofen bei einer Kerntemperatur von 65°C garen. Die Mayonnaise mit dem Ras el Hanout würzen. Das Focaccia mit dem dünn geschnittenen Wildschwein belegen. Mayonnaise aufspritzen und mit Feigentapenade verfeinern. Mit verschiedenen Kressesorten garnieren.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Feigen-Tapenade 325g



Ras el Hanout
Gewürzmischung 450g