

GEFLÜGELLOLLY MIT KALAMATA-OLIVEN



ZUTATEN

4 

- 6 Scheiben Serano-Schinken
- 2 Hühnerbrüste
- 15 g Eiweiß
- 5 g Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade
- 50 g Mayonnaise
- 3 g Bresc Schwarzes Knoblauchpüree

ZUBEREITUNG

Die Serano-Schinkenscheiben nebeneinander auf Kunststoffolie legen. Die Hühnerbrüste dünn schneiden und den Serano-Schinken mit dem Hühnerfleisch belegen. Die Filets herausnehmen und mit dem Eiweiß und der grünen Tapenade fein malen. Die Hühnerbrüste auf den Serano-Schinken drücken und mit der Huhn-Oliven-Farce bestreichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu einer festen Rollade wickeln und in Alufolie verpacken. Rollade bei 100 °C mit einer Kerntemperatur von 75 °C garen. Rollade abkühlen lassen und in Lollis schneiden. Die Mayonnaise mit Tapenade und dem schwarzem Knoblauch mischen. Rollade mit einem Lutscherstöckchen servieren und mit Mayonnaise und passender Kresse garnieren.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g



Pilzmischung 450g



Schwarzes Knoblauchpüree 325g