

LAMMFLEISCH-CARPACCIO MIT RATATOUILLE UND BRIES-PUFFERN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikumpüree 450g



Grünes Pesto 1000g



Grünes Pesto 450g



Italienische Kräuter 450g



Ratatouille 1000g



Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

4

- 300 g Lammkeule
- 20 g Bresc Pesto verde (Grünes Pesto)
- 20 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 200 g Bresc Tomaten bruschetta
- 200 g Bresc Ratatouille
- 120 g Lammbrises
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 10 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 50 g Mehl
- 1 dl Olivenöl
- 10 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- 80 g Mayonnaise
- Pfeffer und Salz
- 50 g geriebener Parmesan
- 50 g geröstete Pinienkerne

ZUBEREITUNG

Die Lammkeule mit dem Pesto verde, Erbe Italiano und Strattu di pomodoro marinieren und die Lammkeule fest in Folie rollen. Anfrieren lassen und zu Carpaccio schneiden. Die Bruschetta mit etwas Olivenöl zu einer glatten Masse im Mixer pürieren. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und in der Zwischenzeit das Lammbrise mit kaltem Wasser abspülen. Das Brie in den kochende Brühe geben und kurz pochieren. In der Flüssigkeit abkühlen lassen. Das Basilikumpüree unter die Mayonnaise rühren und auf dem Teller verteilen, das Carpaccio darauf legen. Das Carpaccio mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, bevor die Ratatouille angerichtet wird. Das Brie durch das Mehl geben und in heißem Öl kurz anbraten. Auf dem Carpaccio mit Tomatencreme, Basilikummayonnaise, geriebenem Parmesan und Pinienkernen servieren.



Tomaten-Bruschetta
1000g



Tomaten-Bruschetta
325g