Lakenvelder-Bavette mit Rucola, gerösteten Pestotomaten und Old Amsterdam-Splittern



Zutaten

10

- 3 Lakenvelder-Bavette
- 250 g Bresc Premium Basilikumpesto
- 250 g Old Amsterdam
- 200 g Rucola
- 125 g Bresc Beemster Knoblauchpüree
- 25 rote Kirschtomaten
- 25 gelbe Kirschtomaten
- 2 dl Olivenöl
- Pfeffer und Salz
- Kresse

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g

Zubereitung

Die Tomaten schneiden und mit der Schnittkante nach oben auf ein Backblech legen. Die Tomaten mit dem Pesto bestreichen und 1,5 Stunden bei 100°C in den Ofen schieben. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Bavette trocken tupfen und mit dem Knoblauch bestreichen. Bavette über den heißen Kohlen kurz braun grillen. Nun das Stück Bavette indirekt auf den Grill legen und bis zu einer Kerntemperatur von 51°C garen. Danach 10 Minuten in Alufolie ruhen lassen. Die Bavette in dünne Scheiben schneiden und flach auf einen Teller legen. Rucola mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zubereiten und über die Bavette verteilen. Mit den gerösteten Tomaten, Old Amsterdam und passender Kresse garnieren.