

ROQUEFORT-CRÈME BRÛLÉE MIT GERÄUCHERTEM KNOBLAUCH, GARNELE UND BASILIKUM



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Geräuchertes
Knoblauchpüree 325g

ZUTATEN

10 

- 1 kg Roquefort (Blauschimmelkäse)
- 50 g Bresc geräuchertes Knoblauch
- Rohrzucker (zum Karamellisieren)
- 20 Garnelen, mit Kartoffel umwickelt
- 200 ml Basilikumöl
- Kresse (zum Garnieren)

ZUBEREITUNG

Den Roquefort mit dem geräuchertes Knoblauch von Bresc zu einer glatten Masse vermengen. Mit einem Metallring portionieren und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Oberfläche mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren. Die in Kartoffel gewickelten Garnelen frittieren, bis sie knusprig sind, und auf der Crème platzieren. Mit Basilikumöl beträufeln und frischer Kresse vollenden – für ein würziges und elegantes Finish.