CELEBRATE

INSPIRATION

GET INSPIRED BY
BRESCULINAIR.COM

BRESC
Produits Culinaires

Flusskrebskroketten

Imbiss, Amuse, Vorspeise

Kroketten gefüllt mit Flusskrebsfleisch, frisch gehackten Zwiebeln, Harissa und Senf. Mit gerösteter Knoblauchmayonnaise garnieren. Überrasche mit geschnittenem Radieschen.

Sehen Sie sich das Rezept auf bresculinair.com an

Confit de Canard mit Salat aus grünen Linsen

Vorspeise

Zutaten für 4 Personen

150 g	Confit de Canard
150 g	grüne Linsen
120 g	Olivenöl
100 g	kernlose Weintrauben
60 g	Apfelessig
40 g	Bresc Zwiebeln frisch gehackt
1	gekochte Rote Beete
1	Apfe, Pink Lady
15 g	Bresc Tapenade Feigen
15 g	grober Senf
10 g	Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree
	Pfeffer und Salz
	Kresse

Zubereitung

Die Linsen bissfest garen. Rote Beete und Apfel Brunoise schneiden. Die Trauben halbieren und mit der gehackten Zwiebel mischen. Die gekochten Linsen mit dem zerpflückten Confit de Canard, Apfel und Rote Beete mischen. Den geräucherten Knoblauch, die Feigentapenade, den Senf, den Apfelessig und das Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Die Hälfte der Vinaigrette für den Salat verwenden. Bei Bedarf Salz und Pfeffer hinzuzufügen. Die andere Hälfte der Vinaigrette über den Salat tropfen. Mit Trauben und Kresse garnieren.

Frittierte Austern mit Blumenkohlcreme

Vorspeise

Zutaten für 4 Personen

10	Austern
1	Blumenkohl
50 g	Mehl
50 g	Paniermehl
40 g	Bresc Thai yellow curry
20 g	Bresc Couscous spice mix
2 dl	Sahne
1,5 dl	Essig
0,5 dl	Wasser
4	Salzstangen
2	Eier
	Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Austern öffnen, die Flüssigkeit wegschütten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Blumenkohl in Röschen teilen und waschen. Die Hälfte des Blumenkohls 15 Minuten lang garen. Wasser mit Essig und thailändischem gelbem Curry zum Kochen bringen. Die andere Hälfte des Blumenkohls hinzufügen und vakuumieren. Abgießen und mit der Sahne, der Couscous-Gewürzmischung und zwei Austern pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Austern mit dem Mehl, den Semmelbröseln und den Eiern panieren. Die Austern 3 bis 4 Minuten bei 170 frittieren. Die Austern mit der Sahne servieren und mit dem süß-sauen Blumenkohl und den Salzstangen garnieren.

Strudel mit gegrilltem Gemüse

Garnieren, Beilage, Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

200 g	Mehl
100 g	Butter
60 g	Bresc Mushroom mix
20 g	Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree
20 g	Olivenöl
2 g	Salz
1 dl	Wasser
2 dl	Sauce Hollandaise
2	Wintermöhren
1	Zucchini
1	Auberginen
1	gelbe Paprika
1	rote Paprika
1/2	Sellerieknolle

Sehen Sie sich die Zubereitung auf bresculinair.com an

Hasenrollade

HAUPTGERICHT

Zutaten für 4 Personen

4	Hasenrückenfilets
400 g	Rotkohl, geschnitten
100 g	Kastanienmehl
60 g	Bresc Ras el Hanout
1 l	Milch
1,5 dl	Essig
3 dl	Wasser
12	Scheiben Katenspeck
4	Scheiben roher Schinken, getrocknet
1	Ei
	Olivenöl
	Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Milch mit 20 g Ras el Hanout und dem Schinken mischen. Bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Sieben und mit Salz würzen. Mit dem Stabmixer aufschäumen. 2,5 Deziliter Wasser mit dem Essig zum Kochen bringen. Mit dem restlichen Ras el Hanout vermischen und über den Rotkohl gießen und marinieren lassen. Drei Scheiben Katenspeck ziegelartig übereinander legen und das Hasenrückenfilet darauf legen. Die Enden leicht umfalten. Die Rollade von allen Seiten anbraten. Im Ofen bei 160 bis zur Kerntemperatur von 58 garen. Ei, Kastanienmehl, 0,5 dl Wasser und einen Schuss Olivenöl in der Küchenmaschine mischen. Mit Salz würzen. Vom Teig Poffertjes (kleine Kreppel) backen. Rollade auf einen Teller legen, mit Rotkohl und Poffertjes anrichten und mit dem Schaum garnieren.

Gegrillter Steinbutt mit Selleriepüree

HAUPTGERICHT

Zutaten für 4 Personen

4	Steinbuttfilets
400 g	Sellerieknolle
150 g	Butter
1 dl	Kokosnussmilch
20 g	Schnittlauch
20 g	Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree
10 g	Bresc Schalotten frisch gehackt
1	Orange
	Olivenöl
	Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Orange schälen, die Schale sehr fein schneiden und blanchieren. Die Orange auspressen. Sellerie putzen, in Würfel schneiden und gar kochen. Den Sellerie pürieren und mit der Kokosmilch zu einem Püree vermengen. Mit Knoblauchpuree, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch fein hacken. Die Grillpfanne mit Olivenöl einfetten. Die Steinbuttfilets grillen. Den Orangensaft mit der gehakten Schalotte vermischen und auf die Hälfte einkochen . Vom Feuer nehmen und durch ein Sieb geben. Die kalte Butter unterrühren. Die Steinbuttfilets mit dem Schnittlauch und der Orangenschale garnieren.

Frühstück Freakshake

Frühstück, Mittagessen

Zutaten für 4 Personen

400 g	Spinat
400 g	Mango (in Würfeln, Tiefkühltruhe)
100 g	Frühstücksspeck
50 g	Bresc Mushroom mix
15 g	Bresc Schalotten frisch gehackt
5 g	Bresc Ingwerpüree
8 dl	Vollmilchjoghurt
1 dl	Sahne
8	Erdbeeren
4	Stückchen Wassermelone
4	Bagles
4	Mini-Schokoladenbrötchen
4	Stiele Kresse
4	Strohhalme
4	Eier
2	Bananen
1	Limette (Saft)

Zubereitung

Spinat, Joghurt, Banane, Mango, Limette und Ingwer zu einem Smoothie verrühren. Die Bagels backen und durchschneiden. Aus den Eiern, der Schalotte, dem Pilz-Mix und der Sahne eine Mischung machen und zu Rührei verarbeiten. Den Speck ausbacken und auf den Bagel legen. Das Rührei auf den Speck legen und die Mitte des Bagels frei halten Die Wassermelonenstückchen und die Erdbeeren auf die Spieße stechen. Den Smoothie in ein Glas schenken und den Bagel auf den Rand legen. Den Strohhalm durch das Loch im Bagel stecken. Den Bagel mit den Obstspießchen, einer Mini-Schokoladenrolle und den Kressestielen garnieren.

Gratiniertes Sauerkraut

Hauptgericht

Sauerkraut mit Confit de Canard.
Kartoffelstückchen gewürzt mit geröstetem Knoblauchpüree.

Schauen Sie sich das Rezept auf bresculinair.com an.

Weihnachtspudding

DESSERT

Zutaten für 8 Personen

210 g	Butter
210 g	hellbrauner Rohrzucker
100 g	getrocknete Preiselbeeren
100 g	getrocknete Pflaumen
100 g	Patentmehl
65 g	Whiskey
30 g	Backpulver
20 g	Bresc Ras el Hanout
5 g	Bresc Schwarzes Knoblauchpüree
5 g	Bresc Ingwerpüree
5 g	Spekulatiusgewürz
100 ml	Ahornsirup
4	Eier
1	Zitrone
	Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Puddingschale mit dem Sonnenblumenöl einfetten. Die Zitrone über der Form gegen die Wände reiben. Den Sirup in die Form gießen. Die Preiselbeeren, Pflaumen, Whiskey, Ras el Hanout, Knoblauchpüree und Ingwerpüree pürieren. Butter und Zucker schaumig schlagen. Das Fruchtpüree dazugeben und glatt rühren. Backmehl, Backpulver und Spekulatiusgewürz unterheben. In die Form füllen und mit Backpapier abdecken. Mit einem Teller abdecken. Die Form in eine Pfanne stellen und mit Wasser bis zum Rand füllen. Den Pudding mit dem Deckel ca. 1,5 Stunden dämpfen. Den Pudding 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, bis er gestürzt werden kann.

Auf der Suche nach weiteren kulinarischen Inspirationen?

GET INSPIRED BY BRESCULINAIR.COM

INSPIRATION
CELEBRATE

BRESC
Produits Culinaires

T. +31 (0)183 200 000 • info@bresc.com • www.bresc.com