

VEGA(N)

CONCEPTS



SORTIMENT FRISCH GEHACKTER PRODUKTE

Das Sortiment Freshly chopped ist in seiner Art unvergleichlich und ein echtes Must-have in der professionelle Küche. Die frischen Zutaten für diese Produkte werden sehr schnell verarbeitet und nach dem Schälen, Waschen und Schneiden in Sonnenblumenöl eingelegt. Infolgedessen bleibt der volle Geschmack und knackige Struktur erhalten.

SCHALOTTEN FRISCH GEHACKT

Eine frisch gehackte Schalotte, zart von Geschmack und von europäischer Herkunft. Ein vortreffliches Produkt, das in der Küche besonders gut ankommt. Es bietet Geschmack und sorgt zudem für Komfort und Zeitersparnis. Einzigartig durch seinen Ursprung, schöne knackige Struktur und zarten Geschmack. Optimal für sowohl kalte als auch warme Speisen.

ZWIEBELN FRISCH GEHACKT

Diese eingelegten Stücke werden frisch gehackt. Zwiebel sorgen in jedem Gericht für ein gutes Aroma. Knusprig und mit vollem Geschmack und Duft. Mit europäischer Herkunft und frischgekühlter Haltbarkeit ein echtes Must-haves in der Küche. Geschmack und Komfort ergänzen sich sehr gut in diesem Sortiment.

KNOBLAUCH FRISCH GEHACKT

Frisch gehackter Knoblauch, eingemacht in Öl. Dieser Knoblauch ist von spanischer Herkunft. Der Knoblauch wird direkt nach dem Schalen und Waschen geschnitten und eingelegt. Die spanische Herkunft sorgt für einen ausgezeichneten, kräftigen Geschmack. Für alle Gerichte und auch sehr gut als Grundlage für Wok-Gerichte geeignet.



LECKER
KNUSPRIG

FRESHLY CHOPPED

KÜHLFRISCH
LANGE HALTBARKHEIT

AUBERGINE MIT OLIVEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g	Aubergine in Scheiben geschnitten
16	Kirschtomaten an der Rispe
20 g	Olivenöl
20 g	Bresc Schalotten frisch gehackt
10 g	Bresc Knoblauch frisch gehackt
15 g	Bresc Strattu di pomodoro
1	Staudensellerie
1 dl	Rosé
1 tl	Thymian
1	Lorbeerblatt
0,4 g	Kümmel
50 g	Bresc Grüne Halkidiki Oliventapenade
50 g	Bresc Schwarze Kalamata Oliventapenade
	Salz und Pfeffer
10 g	abgeriebene Orangenschale
1 dl	Wasser

ZUBEREITUNG

Die Aubergine mit Salz und Pfeffer würzen und beide Seiten in Öl anbraten. Danach zusammen mit den Kirschtomaten im Ofen garen. Schalotte, Knoblauch und klein geschnittener Sellerie backen. Strattu di pomodoro und den Rosé dazugeben und kurz einkochen lassen. Thymian, Lorbeerblatt, Orangenschale und Wasser zugeben und zum Kochen bringen. Sauce auf die gewünschte Dicke einkochen und schwarze Kalamata-Oliven-Tapenade hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit grüner Chalkidikii-Oliven-Tapenade, Kresse und Tomaten garnieren.



GET INSPIRED BY
BRESKULINAIR.COM

TATAR VON ROTER BETE UND AUBERGINE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 st	Rode bieten
2	Rote Bete
2	Auberginen
20 g	Bresc Freshly chopped Spanish garlic
10 g	Bresc Freshly chopped shallot
80 g	Bresc Peperoni marinati
80 g	Feta
1 dl	Olivenöl
60 g	Balsamico-Essig
20 g	Korma
	Salz und Pfeffer
	Kresse

ZUBEREITUNG

Die Aubergine in vier Stücke schneiden und mit der Hälfte des Öls, Korma, Knoblauch, Pfeffer und Salz marinieren. Abgedeckt im Ofen bei 200 Grad 20 Minuten braten. Die Aubergine pürieren und mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Pfeffer und Salz abschmecken. Aus Roter Bete Tatar zubereiten und mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer würzen. Mit Peperoni marinati, Feta und Kresse garnieren.



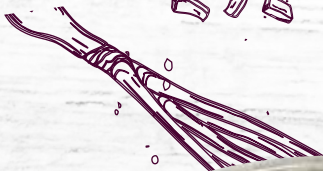
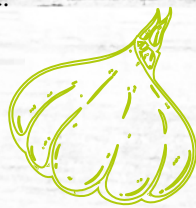
FLAGEOLETTEN MIT AUSTERNPILZ UND KAROTTE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 20 g Besc Freshly chopped onion
- 10 g Besc Freshly chopped Spanish garlic
- 10 g Besc Parrillada aio e Lemone
- 250 g Flageoletten
- 1 Karotte
- 250 g Austernpilze
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Petersilie (flach)

ZUBEREITUNG

Die eingeweichten Flageoletten kochen. Die Karotte in Streifen schneiden und blanchieren. Den Knoblauch und die Zwiebel glasieren. Austernpilze und Karotte dazugeben und andünsten. Flageoletten und Olivenöl hinzufügen. Mit Parrillada aio e Lemone, Salz und Pfeffer würzen. Garnieren mit gehackter Petersilie.



ROTE BETE - RISOTTO MIT KOMBU

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 20 g Besc Freshly chopped shallot
- 1 dl Weißwein
- Öl
- 6 dl Kombu-Brühe
- 250 g Risotto-Reis
- 50 g Rahmbutter
- 50 g Parmesankäse
- 2 Rote Bete (gekocht)
- 5 g Besc Smoked garlic puree
- Salz und Pfeffer
- Kresse
- Cashewnüsse

ZUBEREITUNG

Schalotte in Öl glasieren. Reis hinzufügen und kurz anbraten. Löschen mit Weißwein und Kombu-Brühe. Zum Kochen bringen und danach leicht köcheln lassen. Bei Bedarf zusätzliche Feuchtigkeit hinzugeben. Rote Bete reiben und hinzufügen. Mit Smoked garlic puree, Pfeffer und Salz abschmecken. Butter und Parmesan hinzufügen. Garnieren mit Cashewnüssen und Kresse.





READY-TO-USE TAPENADEN GRIECHISCHE OLIVEN

Griechenland ist die Wiege der Olive. Die Chalkidiki-Olive stammt aus dem Gebiet der Region Chalkidiki im Nordosten von Griechenland. Die grüne Oliven-Tapenade hat eine überraschende „Würze“ durch die Zugabe einer fein gehackten roten Pfefferschote.

ART. -NR. 590110

325G



ART. -NR. 590120



1KG



TAPENADE GREEK OLIVES

Die tiefvioletten Kalamata-Oliven stammen von der Halbinsel Peloponnes. Weil eine schwarze Olive reifer ist als eine grüne Olive wird sie kürzer in Salzlösung eingelegt als die grüne. Das macht sie selbstverständlich auch weniger salzig. Diese vegetarische Kalamata-Tapenade ist mit Wakamé Meeresalgen angereichert, die den Umami-Effekt erzeugen und ein intensives Geschmackserlebnis bieten.



KARTOFFEL- MOUSSELINE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Aardappeln
- 500 g Kartoffeln
- Salz und Pfeffer
- 250 g Butter
- 50 g Bresc Schwarze Kalamata Oliventapenade
- 10 g Bresc Beemster Knoblauchpüree

HALLOUMI MIT EINER KRUSTE AUS SCHWARZER OLIVENTAPENADE

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln kochen, abtropfen lassen und abkühlen lassen und pürieren. Das Püree mit der Butter und der Tapenade aus schwarzen Kalamata-Oliven zu einem Mousseline verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Komplettes Gericht
oder mehr Inspiration?
bresculinair.com



GEBUNDENE KARTOFFELSUPPE MIT GERÄUCHERTEM KNOBLAUCH



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Aardappelen
- 400 g Kartoffeln
- 8 dl Gemüsebrühe
- 1 dl Kokoscreme
- 20 g Besc Schalotten frisch gehackt
- 20 g Besc Knoblauch frisch gehackt
- 150 g Frischkäse (oder Käseaufstrich)
- 15 g Besc Geräuchertes Knoblauchpüree
- Brunnenkresse
- 200 g Roggenbrot
- Salz und Pfeffer
- Öl



ZUBEREITUNG

Schalotte und Knoblauch in Öl anschwitzen. Rohe geschälte und in Stücke geschnitten Kartoffeln hinzufügen. Mit Brühe und Kokoscreme ablöschen und leicht köcheln lassen, bis alle Zutaten gar sind. Roggenbrot in sehr kleine Würfel schneiden und im Ofen trocknen. Suppe pürieren, sieben und Frischkäse (oder Käseaufstrich) hinzufügen. Nach Belieben würzen mit geräuchertem Knoblauchpüree, Pfeffer und Salz. Mit Roggenbrot-Croutons und Brunnenkresse garnieren.

PRODUITS CULINAIRES

SMOKED GARLIC PUREE

ART. -NR. 110140

ART. -NR. 110126

ART. -NR. 110120



ART. -NR. 110128

Neben den Pürees Roasted Garlic, Black Garlic und Organic Garlic wird eine vierte kulinarische Knoblauchspezialität angeboten: Smoked Garlic puree (geräuchertes Knoblauchpüree). Traditionell wurde Knoblauch nur im nördlichsten französischen Knoblauchbezirk geräuchert, damals für die Zwecke der Haltbarkeit. Nach einiger Zeit begann man diesen Rauchgeschmack zu schätzen und man räucherte ihn aus kulinarischen Gründen. Geräucherter Knoblauch gibt Gerichten einen würzigen, herzhaften, leicht fleischähnlichen Geschmack und hat eine Aroma verstärkende Wirkung. Eine vortreffliche Erweiterung des Sortiments Produits Culinaires.