

Kochwerkstatt

GASTRONOMIE NEU ERLEBEN

TOMATE MOZZARELLA

METRO



Zutaten: (für 10 Personen)

Mozzarella:

- 30 Kugeln Mozzarella
- 20 g Knorr Mise en Place Primerba Pesto Rosso
- 175 g Serranoschinken, hauchdünn aufgeschnitten

Basilikum-Dip:

- 30 g Basilikum
- N. B. Olivenöl
- 140 ml Lukull Sauce Hollandaise

Grüner Spargel:

- 800 g grüner Spargel
- 60 ml Olivenöl
- 8 g Knorr Salatkrönung Gartenkräuter

Tomaten:

- 600 g bunte Kirschtomaten
- 120 ml Knorr Dressing Balsamico
- N. G. Meersalz
- N. G. schwarzer Pfeffer
- 200 g Rucola

Garnitur:

- 300 g Aro Schwarze Oliven ohne Stein
- 10 Filoteigblätter
- N. B. Olivenöl
- N. B. Zucker

Zubereitung:

Mozzarella:

Mozzarella mit dem Pesto marinieren. In den Schinken einwickeln und grillen.

Basilikum-Dip:

Basilikum mit etwas Olivenöl fein pürieren. Unter die Hollandaise geben.

Grüner Spargel:

Spargel mit Olivenöl und Salatkrönung marinieren und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Auf dem Grill anbraten.

Tomaten:

Kirschtomaten halbieren und mit dem Balsamicodressing marinieren. Kurz vor dem Anrichten den Rucola unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnitur:

200 g der Oliven mit etwas Olivenöl zu einer Paste pürieren. Den Filoteig damit bestreichen und im Ofen bei 160 °C ca. 10 Minuten backen. Den Rest der Oliven mit Zucker bestreuen und bei 56 °C ca. 10 Stunden trocknen.



Alle Angebote sind freibleibend.
Verkauf nur an Wiederverkäufer und gewerbliche Verbraucher.

METRO