



La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

Geschmack!

Previa Tomaten geschichtet mit Charolais AOC Ziegenkäse
Kräuterpesto aus dem Garten



Previa F1

FÜR 6 PERSONEN

- 6 Prévia F1 Tomaten
- 3 Charolais Ziegenkäse, halbtrocken
- 12 gebackene Blätterteigstreifen 14 x 1,5 cm

PESTO:

- 100 g Basilikum
- 150 g Petersilie
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 50 geriebener Parmesan
- Saft einer halben Zitrone
- ein Schuss weisser Balsamico-Essig
- 100 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Frédéric Doucet

Restaurantinhaber in Charolles (Fr)

Frédéric Doucet ist junger Küchenchef des „Hôtel de la Poste“ in Charolles. Seine feine und kreative Küche ist gekennzeichnet von geschmackvollen und authentischen Produkten aus dem Charolais. Frédéric Doucet verführt seine Gäste mit üppigen Speisen und Desserts, die zum Schlemmen einladen. In diesem renommierten Restaurant wurde ihm 2012 sein erster Stern verliehen.

Hôtel de la Poste - 2 av. de la Libération - 71120 CHAROLLES
www.hotel-laposte-doucet.com



Previa Tomaten geschichtet mit Charolais AOC Ziegenkäse, Kräuterpesto aus dem Garten

- 1 Tomaten schälen, horizontal in 4 gleichmäßige Scheiben schneiden. In Salz einlegen, um das Wasser zu entziehen.
- 2 Zubereitung des Pestos: Petersilie und Basilikum ganz fein in einem Mixer zerkleinern, Knoblauch und Parmesan hinzufügen. Diese Paste mit Öl, Essig und Zitronensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Charolais Ziegenkäse in 6 gleichmäßige Scheiben schneiden.
- 4 12 Blätterteigstreifen zubereiten und 10 Minuten backen. 6 Blätterteigstreifen mit Pesto bestreichen und mit jeweils einem weiteren Blätterteigstreifen belegen.
- 5 Die Tomaten wieder zusammenfügen, indem Sie abwechselnd eine Tomatenscheibe und eine Käsescheibe aufeinander schichten und mit einer Tomatenscheibe abschließen. Mit Olivenöl bestreichen.
- 6 Geben Sie in die Mitte eines kalten Tellers einen Klecks Pesto und stellen Sie darauf die geschichtete Tomate. Einen Blätterteigstreifen auf eine Seite legen, mit einem bunten Salat dekorieren.



Für weitere Rezepte,
Kulturtipps und eine Übersicht
aller Verkaufsstandorte, werfen Sie einen Blick auf

www.la-selection-du-chef.com