

Rustikales Bäckerbrötchen

mit Erbsencreme, Rotkohlsalat, Kürbis und Gänsebrust



1050 Rustikales Bäckerbrötchen

Serviervorschlag

Zutaten für den Rotkohlsalat:

300 g Rotkohl
100 g Apfel
50 g Sonnenblumenkerne
1 EL Johannisbeer-Gelee
30 ml Balsamicodressing
60 ml Rapsöl
1 Prise Saftbinder (z.B. Johannisbrotkernmehl)
Salz, Pfeffer

Zutaten für geschmorte Kürbisstreifen:

1 kleiner Hokaido-Kürbis
50 ml Ahornsirup
50 ml Essig Balsamico bianco
Salz, Pfeffer

Zutaten für die Erbsencreme:

400 g TK-Erbesen
500 ml Gemüsebrühe
50 g Zwiebeln
50 ml Olivenöl
10 ml Zitronensaft
80 ml Sahne
150 g Frischkäse
10 Blätter Minze

Zubereitung:

Für den **Rotkohlsalat** den Rotkohl in feine Streifen schneiden und den Apfel fein hobeln. Alle Zutaten zusammenmengen, über Nacht marinieren lassen, abschließend noch einmal abschmecken.

Den **Kürbis** in ca. 1cm dicke und 8 cm lange Spalten schneiden. Die Kürbisspalten in einer Schüssel mit dem Sirup, den Gewürzen und dem Essig vermengen. Die Spalten auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und bei 200 Grad 15 Minuten im Ofen garen.

Für die **Erbsencreme** die Zwiebeln in einem Topf andünsten und die Erbsen hinzufügen. Alles mit der Gemüsebrühe ablöschen. Bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die überschüssige Flüssigkeit abgießen und die Erbsen mit Sahne, Zitronensaft, Salz und Pfeffer pürieren. Dann Frischkäse und Minze zugeben, verühren und final abschmecken. Sofort herunterkühlen und dann in einen dicht schließenden Behälter füllen.

Pro Portion ein rustikales Bäckerbrötchen aufbacken längs halbieren. Je 20 g Erbsencreme auf Ober- und Unterseite des Brötchens auftragen, mit 4-5 Spalten geschmorten Kürbis belegen, ca. 5 g Bergkäse/ Emmentaler darüber reiben, 5 Scheiben geräucherte Gänsebrust auflegen, darauf 10 bis 15 g Rotkohlsalat und das Ganze mit etwa 2 g frischen Sprossen garnieren.