

# FRANZÖSISCHE REZEPTKLASSIKER FÜR FLEXITARIER



# BRETONISCHER ALGENSALAT

mit **BASIC®** Produkten

## Bretonischer Algensalat

ausreichend für 10 Portionen

- 90 g Schalotten
- 20 g Petersilie
- 120 g Sesamöl, kaltgepresst
- 550 g Algenmix, eingeweicht
- 85 g Zitronensaft
- 60 g **BASIC textur**
- 20 g Sesamsaat, geröstet
- 5 g weißer Pfeffer
- 50 g **BASIC sweet**

1. Schalotten in feine Würfel, Petersilie in feine Streifen schneiden.
2. Anschließend Schalotten und Petersilie in etwas Sesamöl anschwitzen.
3. Alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen.
4. Die Schalotten und die Petersilie hinzugeben und alles eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

## Variante mit Gambas

- 20 ml Rapsöl
- 200 g Gambas
- 10 g Rosmarin
- 10 g Thymian
- 50 g Knoblauch
- 70 g Butter, gewürfelt
- Salz
- Pfeffer

1. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen 1 Minute von jeder Seite scharf anbraten.
2. Rosmarin, Thymian und den angedrückten Knoblauch hinzugeben und einmal durchschwenken.
3. Die Butterwürfel hinzugeben und die Garnelen arrosieren. Das heißt, immer wieder mit Butter übergießen.
4. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

## Knoblauchkrokant

- 530 g Knoblauchscheiben, blanchiert
- 200 g Zucker
- 20 g Salz
- 250 g **BASIC textur**
- 1 g **BASIC flavor Grill & BBQ**

1. Die blanchierten Knoblauchscheiben auf einer Silpatmatte auslegen.
2. Restliche Zutaten vermengen und auf der Silpatmatte verteilen.
3. Eine zweite Silpatmatte auf die Masse legen und mit einem Nudelholz dünn ausrollen.
4. Obere Silpatmatte entfernen und die Masse 15 Minuten bei 170 °C im Ofen backen.

## Tomatenkonfitüre

- 8 g **BASIC dry**
- 8 g **BASIC gel jam II**
- 200 g Zucker
- 390 g Tomatenessenz
- 390 g Tomaten, bunt
- 4 g Salz

1. BASIC dry und BASIC gel jam II mischen und anschließend den Zucker unterrühren.
2. Tomatenessenz und Tomaten in einen Topf geben. Wichtig: Nicht erwärmen.
3. BASIC-Zuckermischung in die kalte Tomatenessenz einrühren.
4. Dann unter Rühren aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.
5. Heiß in Gläser abfüllen.

## Frenchdressing

- 270 g Traubensaft
- 65 g Estragonessig
- 65 g Himbeeressig
- 25 g körniger Senf
- 25 g Zucker
- 220 g **BASIC textur**
- 1 g **BASIC flavor Pörkölt**
- 320 g Rapsöl
- 9 g Salz

Alle Zutaten in einen Messbecher geben und 2 Minuten mit einem Pürierstab auf höchster Stufe mixen.