



### UNSER TIPP:

Die Masse zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen. Dann in Scheiben schneiden und als Gratinmasse auflegen und überbacken. Außerdem lässt sich die Masse als Rolle wunderbar einfrieren und kann über 3-4 Monate verwendet werden. Wenn das Rezept gleich in größeren Mengen zubereitet wird, ist der Aufwand gering und einfache Gerichte lassen sich schnell und unkompliziert aufwerten

## BAYERISCHE BREZE G.G.A.

### Kruste



#### ZUTATEN:

- Etwas Butter
- 1 Schalotte, sehr fein gewürfelt
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Bayerische Breze g.g.A.
- 1 Bund gemischte Kräuter, gewaschen und trocken getupft
- 50 g Parmesan, gerieben
- 1 EL süßer Senf
- 1 TL Meerrettich

#### ZUBEREITUNG:

Den dicksten Teil der Breze in sehr feine Würfelchen schneiden. Den Rest der Breze fein reiben oder im Mixer zerkleinern. Anschließend Würfelchen und Brösel im Backofen bei 160 °C für 5-8 Minuten rösten, dabei immer wieder durchrühren, um ein Anbrennen zu vermeiden.

Etwas Butter in einer Pfanne erwärmen und die Schalottenwürfel darin glasig andünsten.

Butter mit dem Ei (beides auf Zimmertemperatur) mit einem Schneebesen verrühren. Schalotte, Parmesan und die gehackten Kräuter dazugeben. Nun die geröstete Breze, Senf und Meerrettich unterheben.

Die Krustenmasse eignet sich für Fleisch und Fisch.



#### AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck