



Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit – 45 Min.

Vorbereitungszeit – 45 Min.



Das frische Wurzelbrot in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Drei Esslöffel Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Die Brotwürfel in der schaumigen Butter goldbraun braten. Kurz vor dem entnehmen der Brotwürfel eine Knoblauchzehe, Thymian und Rosmarin in die Butter geben und mitrösten

Sobald Sie das Brot entnommen haben, etwas Olio Vergine in die Pfanne geben und die Chorizo langsam rösten, bis sie knusprig ist.

In die gleiche Pfanne etwas Zucker geben und die roten Zwiebeln in Rauten karamellisieren. Dann die Datteltomaten und die getrockneten Tomaten hinzugeben und kurz mit anschwitzen.

Rucola, Parmesan, geröstete Pinienkerne, etwas Olio Vergine mit den Eiswürfeln zu einem grünen Pesto mi-

xen. Mit Meersalz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken.

Die Garnelen/Carabineros von den Därmen befreien, abwaschen, trocken tupfen und mit Butter, Knoblauch, Thymian und einer Prise Paprikapulver anbraten.

Zum Schluss die Brotwürfel, Pesto, Tomaten, Chorizo im warmen Zustand, vorsichtig mischen und in einer Schüssel anrichten. Als letztes die Garnelen/Carabineros darauf anrichten mit dem restlichen Pesto übergießen und mit der Kresse ausgarnieren.

Für 6 Portionen

- 1 Stück Wurzelbrot
- 3 rote Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 200 g getrocknete Tomaten
- 150 g Datteltomaten, bunt
- 200 g Parmigiano Reggiano, 72 Monate gereift
- 2 Bund Rucola
- 4 Stück Spanische Chorizo à 80 g
- 100 g Pinienkerne
- 250 g Butter
- ½ Bund Rosmarin
- ½ Bund Thymian
- 400 g Tiefseegarnelen oder Carabineros
- 50 g Bachkresse
- 1 Limette
- 5 Eiswürfel

Sonstige Zutaten:

Weißwein trocken, Alter Balsamessig, Zucker, Meersalz, Pfeffer, Paprikapulver, Olio Vergine, mild



Fleisch und Fisch

1881 Brotsalat

Michael Hotz ist Geschäftsführer des 1881 Catering und besitzt langjährige Erfahrung als Koch in verschiedenen Sterneküchen und Eventcaterings. Gemeinsam mit seinem Team plant, organisiert und führt er individuelle Veranstaltungen aus, mit dem Ziel, die Gäste zum Strahlen zu bringen.

