

# Rezepte Grosses Buchweizenbrot Lalos

Produkte Chef Gourmet : Grosses Buchweizenbrot Lalos - 1,100kg - Ref : 41009



By Ale Mordasini

## Zutaten

- 1 Stk. Pain Pochon 280g
- 100 g Gruyère in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Stk. grössere Schalotten, geschält
- 50 g Butter
- 200 g Geflügelbouillon
- 100 g Speck in Scheiben
- Schnittlauch
- Kerbel, Kresse, Blüten
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Rezept

1. Das Pain Pochon gemäss der Anleitung auf backen.
2. Schalotten fein schneiden.
3. Geschnittene Schalotten im Butter anbraten das sie leicht Farbe bekommen.
4. Geflügelbouillon dazu geben und vollständig einreduzieren.
5. Alles zu einem feinen Püree mixen. Würzen.
6. Speck in kleine Würfel schneiden. Goldgelb und knusprig braten.
7. Ofen auf 200°C vorheizen. Zubereitung.
8. Pain Pochon der Länge nach einschneiden.
9. Wenig von der Schalottenpaste und die Gruyère Schieben reinlegen.
10. Das Pain 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen bis der Gruyère schmilzt. Herausnehmen.
11. Die restliche Schalottencreme darüber verteilen.
12. Mit Speck bestreuen. Pfeffer Grob darüber mahlen.
13. Mit Kresse, Kräutern und Blüten garnieren. Aufschneiden und Geniessen.