



Eine Kreation von Bäckermeister Ludovic Gerboin
2. Sieger Käsebrötchen-Award 2017

Heiße Maroni

mit Elbländer Pfefferkäse

Grundrezept: 20 Stück

Diese Käse-Schinken-Brötchen sind ein echter Premium-Snack. Die Maroni-Semmel (Rezept B0018) wird mit besonders edlen Zutaten zu einer Genusskomposition belegt. Maroni-Semmel, Cassis-Senf-Sauce, karamellierte Melonen, Parmaschinken in Elbländer Pfeffer gerollt und knackiger Salat sprechen alle Sinne an.

20 Maroni-Semmel

Milde Cassis-Senf-Sauce

0,300 kg Cassis-Pürree (Cassis Boiron)
0,200 kg Süßer bayrischer Senf
0,300 kg Quark
Piment
Essig
Basilikum

Karamellierte Melone

0,120 kg Zucker, braun
1,000 kg Melone, ca.
0,050 kg Butter
0,007 kg Muskat

Käse-Schinken-Röllchen

0,800 kg Elbländer Pfefferkäse
0,900 kg Schinken, Parma o. ä.

Herstellung:

Für die Cassis-Senf-Sauce alle Zutaten verrühren.

Die Melonen längs halbieren. In Spalten schneiden. Den Zucker in einer Pfanne trocken karamellisieren. Mit Melonenspalten, Muskat und Butter ablöschen. Wenn die Melonenscheiben eine schöne Farbe haben, kühl stellen.

Die Maroni-Semmel aufschneiden. Ober- und Unterseite mit der Cassis-Senf-Sauce dünn bestreichen. Salatblatt leicht über den Rand stehend auflegen. 40 Scheiben Schinken auf 40 Scheiben Elbländer Pfefferkäse legen und aufrollen. Zwei Käse-Schinken-Röllchen zwischen drei Scheiben Melone stecken. Die Oberseite der Maroni-Semmel leicht schräg auflegen, so dass der Belag gut zu sehen ist.

Tipp:

Entscheiden Sie je nach Melonensorte und Größe, ob sie die Spalten halbieren oder ganz verwenden.

Je nach Größe der Schinkenscheibe, diese ganz lassen oder halbieren.

Rezept-Nr. B0019

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de