



SURBRÜSTL

MIT KÄFERBOHNENCREME UND ESSIG-RADIESCHEN

1. Die gekochten Käferbohnen im Mixer mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Creme verarbeiten, gut abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.
2. Radieschen waschen und in Spalten schneiden. Essig, Rapsöl und Salz in eine kleine Pfanne geben, Radieschen zugeben und für ca. 3 Min. köcheln lassen. Anschließend die Radieschen in eine Schüssel leeren und für 5 Min. überkühlen.
3. Zum Anrichten die Brüstlscheibe auf einen Teller legen, mit etwas Salz würzen, mit Käferbohnencreme kleine Tupfer dressieren und die Radieschen verteilen.

Salat, Zwiebel, Kren und Paprika machen sich auch sehr gut auf dem Teller.

GÖLLES
MANUFAKTUR
FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG

www.goelles.at



Schwierigkeit



Zubereitung: ca. 20 Minuten

FÜR 4 PERSONEN

4 Scheiben Surbrüstl á 60 g
(Schwein)

Für die Käferbohnencreme:

100 g	Käferbohnen, gekocht
1	kleiner Apfel, gerieben
1	Knoblauchzehe
2 EL	Kren, gerissen
30 ml	Gölles Apfelessig
30 ml	Kernöl
	Salz, Pfeffer

Für die Essig-Radieschen:

6	Radieschen
20 ml	Gölles Weißer Balsamessig
1 cl	Rapsöl
	Salz