

GURKEN-GAZPACHO MIT THUNFISCH



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g



Meerrettichpüree 450 g

ZUTATEN

4

- 1 Gurke
- ¼ Gläschen Sushi Ingwer
- 10 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 6 g Bresc Mierikswortelpuree (Meerrettichpüree)
- 0,5 dl Sake
- 200 g Thunfisch
- 10 g Sojasauce
- 1 Frühlingszwiebel
- 4 g Sesamöl
- 50 g Crème fraîche
- 1 Limette
- Pfeffer und Salz
- Schwarzer Sesam
- Kresse
- Seetang-Chips

ZUBEREITUNG

Die Gurke schälen und mit dem Sake, dem Ingwer und der Feuchtigkeit des Sushi-Ingwers pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken. In den Kühlschrank stellen. Thunfisch zu Tatar schneiden. Die Frühlingszwiebel fein hacken und mit der Sojasauce und dem Sesamöl durch den Thunfisch mischen. Die Schale der Limette durch die Crème fraîche reiben. Den Tatar in einem tiefen Teller anrichten. Die Suppe rundum gießen. Mit Crème fraîche-Tupfern, Kresse und Sesam garnieren.