

POMMES NACH JAPANISCHER ART



ZUTATEN



- 600 g Pommes frites
- 400 g Lachsfilet, warm geräuchert
- 100 g Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten
- 50 g Bresc Wasabi-Dip
- 20 g Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- 10 g Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree
- 10 g Olivenöl
- 5 g Bresc Korianderpüree
- 4 Sepiacracker
- 1 Zitrone
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Geräuchertes
Knoblauchpüree 325g



Korianderpüree 450g



Meerrettichpüree 450 g



Salsa mit grob
geschnittenen Tomaten
1000g

ZUBEREITUNG

Zitronensaft, geräuchertes Knoblauchpüree und Korianderpüree mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl erhitzen und den zerpfückten Lachs hinzufügen. Mit der Mischung abschmecken. Die Sepiagarnelen-Cracker in der Fritteuse frittieren und abtropfen lassen. Die Pommes frites backen. Den Lachs über die Pommes frites verteilen. Mit dem Wasabi-Dip garnieren. Darauf die Salsa verteilen. Mit Garnelencracker-Stücken und der fein gehackten Frühlingszwiebel garnieren