

CODTAIL ROYALE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Algen- und grüne
Kräutersauce 1000g

ZUTATEN

10 

- 500 g Kabeljau
- 300 g süß-saurer Rotkohl
- 250 g Sauce Hollandaise
- 100 g Bresc Seaweed & Green Herbs Sauce

Zutaten für den süß-sauren Rotkohl:

- 50 ml Reissessig
- 30 ml Mirin
- 300 g Rotkohl

ZUBEREITUNG

Reissessig und Mirin aufkochen und über den fein geschnittenen Rotkohl gießen. Den Kabeljau portionieren und im Ofen garen. Den Rotkohl auf den Boden eines Cocktailglases geben. Den Kabeljau auf den Rotkohl legen. Sauce Hollandaise mit der Bresc Seaweed & Green Herbs Sauce vermischen. Die Sauce über den Kabeljau geben und nach Wunsch garnieren.