

KAROTTEN-INGWERTERRINE MIT MIZUNA



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwer & Limette WOK
450g



Madras 450g

ZUTATEN

10 

- 4 Scheiben Tramezzini Weißbrot
- 1 Schälchen Mizuna
- 1 Karotte
- 3 dl Natur-Essig
- 10 g Bresc WOK Ingwer
- 10 g Bresc Madras
- ½ dl Wasser
- 100 g Zucker
- Salz
- 0,5 dl Sojasauce
- 2 dl Olivenöl
- 20 g Mirin
- 10 g Sesamsamen
- 6 g Sesamöl
- 2 Frühlingszwiebel
- 20 g Haselnüsse
- ¼ rote Zwiebel
- Kresse

ZUBEREITUNG

Wasser, Zucker, Essig, Salz, Madras und Ingwer zum Kochen bringen. Abkühlen lassen. Die Karotte putzen und in Julienne schneiden. Über Nacht in die Flüssigkeit einlegen. Die Nüsse in einer trockenen Pfanne rösten. Das Gleiche gilt für die Sesamsamen. Für das Dressing Sojasauce, Mirin, Sesamöl und Sesamsamen mit dem Olivenöl gut verrühren. Die gehackte Frühlingszwiebel und die rote Zwiebel untermischen. Die Karotte aus der Flüssigkeit nehmen, für die Röllchen getrennt halten. Die Brotscheiben mit einem Nudelholz flach rollen, die Brotscheiben reichlich mit der Flüssigkeit beträufeln und mit den Karottenscheiben belegen. Übereinander legen und fest mit Kunststoffolie verpacken. Unter leichtem Druck weglegen. Scheiben von der Terrine schneiden und mit Kresse, Mizuna, Karottenrollen und Nüssen garnieren.