

WÜRZIGER BRIOCHENKUCHEN MIT LACHS UND SOJA-SCHAUM



ZUTATEN

4 

- 300 g Brioche Brot
- 250 g pasteurisierte Eigelb
- 125 g warm geräucherter Lachs
- 125 g Kochsahne
- 15 g Bresc Zitronengraspüree
- 15 g Bresc Ingwerpüree
- 10 g Dill, gehackt
- Pfeffer
- 2 dl Sojasauce
- 40 g Palatinose
- 40 g Proteinpulver
- 20 g Bresc Wasabi-Dip
- 4 M. Bresc Cherry tomatoes garlic lemongrass
- Kresse

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g



Süßsaure Kirschtomaten,
Knoblauch, Zitronengras
1100g



Zitronengraspüree 450g

ZUBEREITUNG

Das Brot in kleine Würfel schneiden. Den heiß geräucherten Lachs zerpfücken. Das Brot und den Lachs mischen, die Eigelbe und die Sahne dazugeben. Das Ganze zu einem feuchten Teig verkneten. Mit Zitronengraspüree, Ingwerpüree, Dill und Pfeffer abschmecken. In einer Kuchenform 10 Minuten lang auf 165 °C backen.

Sojasauce, Palatinose und Proteinpulver vermischen und über Nacht ruhen lassen. Mit dem Schneebesen zu einer festen Masse schlagen. Den Teig auf ein Silikon-Backblech spritzen und eine Stunde im bei 100°C trocknen lassen.

Den Brotpudding in Scheiben schneiden. Mit Sojaschaum, Wasabi-Dip, Kirschtomaten und Kresse garnieren.