Nudeldreieck mit Meeresfrüchten, Basilikumsorbet und Zitrusgel



Zutaten

4

500 g verschiedene Meeresfrüchte
300 g Frischkäse
200 g Zucker
50 g Bresc Parrillada Aio e Lemone
50 g Bresc Premium-Basilikumpesto
5 dl Grapefruitsaft, rot
4 dl Champagner
2 dl Wasser
8 Lasagneplatten
1 Eiweiß
1/2 Zitrone
4 g Agar Agar
Kresse
Pfeffer und Salz

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

Zubereitung

Das Wasser und den Zucker zu einem Sirup kochen, abkühlen lassen und mit dem Champagner, der Zitrone und dem Pesto mischen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben. In die Sorbetière gießen und eine Stunde lang drehen lassen. Aus der Maschine schöpfen und in einem gekühlten Behälter in den Gefrierschrank stellen. Für das Zitrusgel den Grapefruitsaft mit dem Agar-Agar aufkochen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Mischung im Mixer zu einem glatten Gel verarbeiten. Die Nudelplatten in reichlich kochendem Wasser al dente kochen und auf einem Tuch gut abtropfen lassen. Die Form mit Plastik auslegen und mit den Nudelplatten auskleiden. Den Frischkäse mit dem Aio e Lemone mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Form mit dem Frischkäse und den abgetrockneten Meeresfrüchten füllen. Die Füllung andrücken und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Das Dreieck in Scheiben schneiden und auf einen Teller legen. Mit dem Grapefruit-Gel und einer Quenelle vom Pesto-Sorbet servieren. Mit passender Kresse garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000