

OCEAN GARDEN: BONBONS AUS GERÄUCHERTEM HEILBUTT MIT WAKAME UND SEAWEED & GREEN HERBS SAUCE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Algen- und grüne Kräutersauce 1000g

ZUTATEN

10 

- 500 g geräucherter Heilbutt
- 300 g holländische Garnelen
- 300 g Apfel
- 100 g Crème fraîche
- 200 g Wakame-Salat
- 300 g Bresc-Sauce aus Algen und grünen Kräutern
- 100 g geröstete Sesamkörner mit Kimchi
- 100 g Arenkha (Heringskaviar)
- 10 Zalotti-Blüten

ZUBEREITUNG

Den Apfel in Brunoise schneiden und mit den Garnelen und der Crème fraîche zu einem Salat vermengen. Aus dem Salat und dem geräucherten Heilbutt 10 kleine Bonbons formen. Den Rand des Glases befeuchten und in die gerösteten Sesamkörner tauchen. Den Wakame-Salat auf die Gläser verteilen und die Heilbutt-Bonbons darauf legen. Mit der Algen-Kräuter-Sauce garnieren und mit Kaviar und Zalotti-Blüten dekorieren.