

THUNFISCH-TATAR-LUTSCHER



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Knoblauchscheiben
450g



Bresc Meerrettichpüree
450 g



Bresc Tomaten-Pesto
1000g

ZUTATEN

4

- 400 g frischer Thunfisch
- 1 Tomate
- 1 Avocado
- 20 g Bresc Pesto di pomodori
- 10 g Bresc Meerrettichpüree
- 10 g Bresc Knoblauchscheibchen
- 1 Schalotte
- 50 ml Joghurt
- Kresse
- Pfeffer und Salz

Für das Schaumgebäck:

- 4 g Matcha-Pulver
- 1 dl Fischbouillon (kalt)
- 40 g Palatinose
- 40 g Proteinpulver

ZUBEREITUNG

Die Schalotte sehr dünn schneiden und im Ofen bei 80 Grad für 3 Stunden ohne Umluft trocknen lassen. Den Thunfisch zusammen mit der Avocado und der Tomate fein schneiden. In einer Schüssel mit dem Pesto di pomodori mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Joghurt mit dem Meerrettich mischen und in einem Spritzbeutel aufbewahren. Matcha-Pulver, Fischbrühe, Palatinose und Proteinpulver mischen und zu einem festen Schaum schlagen. Meringue von 3 cm auf ein Backblech spritzen und im Ofen bei 100 °C für 4 Stunden trocknen lassen. Die Meringue umgekehrt auf einen Spieß stecken und mit dem Thunfischtartar bedecken. Mit der Meerrettichcreme, Schalottenchips und einem Zweig Kresse garnieren.