

## WÜRZIGER BRIOCHENKUCHEN MIT LACHS UND SOJA-SCHAUM



### ZUTATEN

10 

- 750 g Brioche Brot
- 625 g pasteurisierte Eigelb
- 315 g warm geräucherter Lachs
- 315 g Kochsahne
- 40 g Bresc Zitronengraspüree
- 40 g Bresc Ingwerpüree
- 25 g Dill, gehackt
- Pfeffer
- 5 dl Sojasauce
- 100 g Palatinose
- 100 g Proteinpulver
- 50 g Bresc Wasabi-Dip
- 10 M. Bresc Cherry tomatoes garlic lemongrass
- Kresse

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras 1100g



Bresc 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.