

SALAT VON LITTLE GEM MIT MAKRELE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Parrillada Aio e Lemone
450g



Zitronengrasspüree 450g

ZUTATEN

4 

- 4 Little Gem
- 200 g gedämpfte Makrele
- 4 gekochte Rote Beete
- 1 Fenchel
- 1 Apfel
- 30 g Bresc Parrillada aio e Lemone
- 10 g Bresc Zitronengrasspüree
- 30 g Joghurt
- Siso purple

ZUBEREITUNG

Little Gem zerkleinern, waschen und trocknen. Rote Beete und Apfel in Würfel schneiden und mit der Hälfte des Aio e Lemone marinieren. Den Fenchel auf der Mandoline reiben und mit der anderen Hälfte des Aio e Lemone marinieren. Joghurt mit Zitronengrasspüree würzen. Die Rote-Beete-Mischung auf dem Salat verteilen, den Fenchel darüber streuen und die Makrele darüber verteilen. Das Gericht mit dem Joghurt beträufeln. Mit Siso purple garnieren.