Club-Sandwich mit Blumenkoh



Zutaten

4

- 4 Eier
- 100 g Blumenkohl
- 60 g Sahne
- 125 g Mehl
- 500 g Lachsfilets ohne Haut
- 500 g Bresc Gamba Marinade
- 80 g Bresc Premium-Basilikumpesto
- 16 Bresc Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras
- 30 g Blumenkohl / Violett
- Salaterbsen-Kresse
- Frisée-Salat (Herz)
- Pfeffer und Salz

Gebrauchte bresc Produkte



Gamba-Marinade 1000g



Gamba-Marinade 325g



Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras 1100g

Zubereitung

Eier, Blumenkohl, Sahne und gesiebtes Mehl zu einem Teig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gamaba-Marinade erhitzen. Das Lachsfilet mit Salz und Pfeffer bestreuen. Dieses in eine Auflaufform legen und mit der Marinade übergießen. Den Fisch 10 Minuten bei 100 ? im Ofen konfieren. Aus dem Teig 8 kleine Pfannkuchen backen, bis sie goldbraun sind. Einen Pfannkuchen mit Erbsenkresse und Frisée belegen und den gezupften Lachs darauf anrichten. Mit süß-saurer Tomate garnieren und mit dem Pesto abrunden. Einen weiteren Pfannkuchen darauf geben und mit Erbsenkresse, Frisée und Lachs belegen. Mit süß-saurer Tomate garnieren und mit dem Pesto abrunden. Mit geriebenen Blumenkohl bestreuen.

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