

CLUB-SANDWICH MIT BLUMENKOH



ZUTATEN

10

- 10 Eier
- 250 g Blumenkohl
- 150 g Sahne
- 315 g Mehl
- 1250 g Lachsfilets ohne Haut
- 1250 g Bresc Gamba Marinade
- 150 g Bresc Premium-Basilikumpesto
- 40 Bresc Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras
- 75 g Blumenkohl / Violett
- Salaterbsen-Kresse
- Frisée-Salat (Herz)
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gamba-Marinade
1000g



Bresc Gamba-Marinade
325g



Bresc Süßsaure
Kirschtomaten,
Knoblauch, Zitronengras
1100g

ZUBEREITUNG

Eier, Blumenkohl, Sahne und gesiebttes Mehl zu einem Teig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gamba-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 °C 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.