Cremeux vom Blumenkohl mit Rotbarbe



Zutaten

10

- 1 Liter Blumenkohlpüree
- 8 g Agar-Agar
- 10 Meerbarbenfilets
- 200 g Bresc Kiwi Jalapeno-Salsa
- Eingelegte Romanesco-Rosen

Zubereitung

Für die Crèmeux den Blumenkohl in Milch weich kochen. Den Blumenkohl mit der Milch im Mixer fein zerkleinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 Liter Blumenkohlmischung erhitzen und mit 8 g Agar-Agar zum Kochen bringen. In eine Form gießen und in den Kühlschrank stellen. Die Crèmeux aus der Form nehmen und auf einen Teller geben. Die Creme im Backofen 20 Minuten lang bei 80°C erwärmen. Die gebackene Rotbarbe auf der Cremeschicht anrichten und mit der Kiwi-Jalapeño-Salsa, eingelegten Gurken und Romanesco servieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Kiwi und Jalapeño Salsa 1000g

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