

FLAMMKUCHEN, GERÄUCHERTER HEILBUTT, GRÜNER SPARGEL UND TOMATE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Madras 450g



Süßsaure Kirschtomaten,
Knoblauch, Zitronengras
1100g

ZUTATEN

4

8 Flammkuchen
200 g Crème fraîche
100 g rote Zwiebeln
100 g grüner Spargel
100 Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie
100 g geräucherter Heilbutt
20 g Bresc Madras
Ostindische Kirsche}
Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Den Spargel blanchieren und kalt abspülen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Die Crème fraîche mit Madras, Pfeffer und Salz würzen. Den Spargel schräg in 2 bis 3 Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Flammkuchen mit der Crème fraîche bestreichen. Rote Zwiebeln, Spargel, geräucherten Heilbutt und süßsaure Tomaten darüber verteilen. Im Ofen 3 Minuten bei 220 °C backen. Mit der ostindischen Kresse garnieren.