

THUNFISCH UND MIESMUSCHELN MIT SCHAUM VON MADRAS



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Geröstetes
Knoblauchpüree 325g



Ingwer & Limette WOK
450g



Knoblauchpüree 1000g



Madras 450g



Tikka Masala 450g

ZUTATEN

4

Für die Muscheln

- 16 Riesen-Miesmuscheln
- ½ gehackte Schalotte
- Weißwein
- 3 g BreSC Knoblookpuree (Knoblauchpüree)
- 10 g BreSC Tikka masala

Für den Thunfisch

- 200 g frischer Thunfisch
- BreSC WOKgember (Wok-Ingwer) nach Belieben
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

Für den Schaum von Madras

- 2 dl Geflügelbrühe
- 12 g BreSC Madras
- Lecithinpulver

Für die Garnitur

- ¼ Türkisches Brot
- 1/8 Flaschenkürbis
- BreSC Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 1 Zucchini
- 8 Scheiben Parmesankäse
- Crème fraîche

ZUBEREITUNG

Die Muscheln gründlich reinigen und die Härte entfernen. Die Muscheln mit Schalotte, Knoblauchpüree und Madras anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Einen Deckel auf die Pfanne legen und köcheln lassen, bis die Schalen offen sind.

Thunfisch in feine Scheiben schneiden und kurz mit Salz, Pfeffer und Ingwer marinieren. Für den Schaum von Madras die Geflügelbrühe mit dem Madras-Curry zum Kochen bringen und mit dem Lecithin sehr schaumig schlagen.

Aus dem türkischen Brot Kreise ausstechen und kurz rösten. Kürbisses in Scheiben schneiden, rund ausstecken, mit dem gerösteten Knoblauch bestreichen und grillen. Dünne Bänder von der Zucchini schneiden und kurz grillen. Fest zusammenrollen. Die Parmesanscheiben auf eine kleine Backmatte legen und in der Mikrowelle auf höchster Stufe goldbraun backen. Sofort von der Matte entfernen und aushärten lassen. Das geröstete Brot, den Thunfisch und den gegrillten Kürbis als Turm aufeinander stapeln und etwas Madras-Schaum hinzufügen. Die Muscheln zwischen den Thunfischtürmen anordnen und Tupper Crème fraîche daneben spritzen. Die Zuchinitürme hinzufügen und mit den Tuiles von Parmesankäse garnieren.