Garnele mit Gartenerbsen-Panna-Cotta und Chipotle & bell pepper salsa



Zutaten

10

- 500 g geräucherte Makrele
- 10 Krabben
- 300 g Bresc Chipotle & Paprika Salsa
- 10 Stück eingelegte Radieschen/Zwiebeln
- 30 Zweige Salaterbsen

Zubereitung

250 g Kochsahne aufkochen und mit 20 g Bresc Räucherknoblauch und 4 g Agar Agar verrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und 250 g Gartenerbsen hinzufügen dazugeben und im Mixer glatt pürieren. Die Förmchen mit der Erbsenmasse füllen und in den Gefrierschrank stellen. Die gefrorene Panna Cotta aus der Form nehmen und auf einen Teller geben. Die Panna cotta mit geräucherter Makrele und einer gebratenen Garnele servieren. Das Gericht wie abgebildet mit der Chipotle-Paprika-Salsa von Bresc, eingelegten Zwiebeln und Radieschen anrichten. Zum Garnieren 3 Zweige Salaterbsen auf das Gericht legen. auf dem Teller.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Chipotle und Paprika salsa 1000g

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