Gegrillter Lachs mit Basilikumpaste und Antiboise

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Basilikumpüree 450g

Bresc Gehackte Schalotte 1000g

Bresc Italienische Kräuter 450g

Bresc Knoblauchpüree 1000g

Bresc Marinierte Tomaten 1000g

Zutaten

4

- Für die Nudeln
- 300 g Italienisches Mehl
- 3 Eier
- 20 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- 4 Lachsfilets
- Olivenöl
- 18 g geriebener Parmesankäse
- 50 g Tomaten Crips
- Pfeffer und Salz
- Für die Antiboise
- 100 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 5 g Bresc Knoflookpuree (Knoblauchpüree)
- 1 dl Weißweinessig
- 3 dl Weißwein
- 4 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 200 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 2 dl Olivenöl
- 10 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)

Zubereitung

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen.
Eier, Basilikum, Mehl und eine Prise Salz zu einem elastischen Teig verarbeiten. Für das Antiboise, die Schalotten und den Knoblauch anbraten und mit Wein und Weinessig ablöschen, die Erbe Italiano hinzufügen und kochen, bis 1/3 der Flüssigkeit übrig ist. Olivenöl, Tomaten- und Basilikumpüree dazugeben und das Antiboise mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig nehmen und mit der Nudelmaschine dünne Platten von bis zu Stand 7 herstellen und die Scheiben etwas trocknen lassen. Dann zu Bandnudeln verarbeiten.
Die Lachsfilets kurz grillen und in eine Schale legen. Die Filets in dem Tomaten-Crisp panieren. Die Pasta al dente kochen, abtropfen lassen und mit etwas Olivenöl, Pfeffer und Salz würzen. Die panierten Filets im Ofen ca. 4 bis 6 Minuten garen. Den Lachs neben den Nudeln servieren und das Dressing um die Nudeln verteilen.

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