Golden White Treasure: Spargel und Lachs mit Seaweed & Green Herbs Sauce



Zutaten

10

- 10 Stangen weißer Spargel
- 600 g roher Lachs
- 250 g Lachsmousse
- 150 g Sauce Hollandaise
- 150 g Bresc Seaweed & Green Herbs Sauce
- 40 g Heringskaviar oder 20 g Kaviar
- 1 Schale Venne Cress

Zubereitung

Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und den weißen Spargel bissfest garen. Abgießen und kurz abkühlen lassen. Anschließend den Spargel chinoise schneiden und zusätzlich zwei etwa 4 cm lange Stücke schneiden, eines davon mit Spargelspitze.
Das Lachsfilet auf Gräten kontrollieren und die Haut entfernen. Den Lachs in gleichmäßige Würfel von etwa 3–4 cm schneiden. Eine Grillpfanne oder den Grill erhitzen und die Lachswürfel nach Wunsch leicht mit Öl bestreichen. Den Lachs einseitig grillen, bis ein schönes Rautenmuster entsteht.
Sauce Hollandaise mit der Seaweed & Green Herbs Sauce gut verrühren. Ein ansprechendes Cocktailglas nehmen und den Boden mit einer Schicht Lachsmousse bedecken. Darauf den chinoise-geschnittenen Spargel geben und die Spitze beiseitehalten. Zwei gegrillte Lachswürfel darauf platzieren. Die Sauce zwischen den Würfeln über den Spargel löffeln. Mit Heringskaviar oder Kaviar vollenden und mit Venne Cress garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Algen- und grüne Kräutersauce 1000g

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