

PESCA MEDITERRANEA: LACHSMOUSSE MIT PFIRSCH UND GRILLED BELL PEPPER & CURRY SAUCE



ZUTATEN

10 

- 30 Pfirsichscheiben
- 600 g Lachsmousse
- 30 Büffelmozzarella Piccolini
- 300 g Bresc Gegrillte Paprika- & Currysauce
- 1 Red-Meat-Rettich
- 1 Frühlingszwiebel
- 20 Basil Cress
- Für die Knusper / Tuiles:
 - 30 g Bresc gegrilltes Paprikapüree
 - 30 g Eiweiß
 - 30 g Puderzucker
 - 30 g Mehl

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gegrillte Paprika
und Currysauce 1000g

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für die Knusper gut miteinander vermengen und in einer Silikonform bei 180 °C etwa 8 Minuten backen. Die Pfirsichscheiben von beiden Seiten grillen und in das Glas legen. Die Lachsmousse in das Glas spritzen. Den Büffelmozzarella auf die Tupfen der Lachsmousse legen und mit geschnittener Frühlingszwiebel, Cress und Red-Meat-Rettich garnieren.