Rucola mit Lachs-Tatar



Zutaten

4

- 1 Tüte Rucola
- 300 g frisches Lachsfilet
- 1 Zitrone
- 4 Eier
- 100 g Parmesanflocken
- 80 g Pinienkerne
- Pfeffer und Salz
- 1 dl Olivenöl
- 50 g Bresc Peperoni marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 50 g Bresc Tomatentapenade

Zubereitung

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne bräunen. Den Lachs in groben Tatar schneiden und mit Zitronenschale und Saft, Pfeffer, Salz und etwas Olivenöl marinieren. Aus der Tomatentapenade, Marinadi und restlichen Olivenöl ein Dressing herstellen.
Die Eier pochieren. Den Rucola mit einem Teil des Dressings zubereiten. Den Salat zubereiten, die Eier auf dem Lachs servieren und mit Pfeffer, Salz, Parmesankäse, Pinienkernen und etwas Dressing bestreuen.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Marinierte Paprikastücke 1000g



Bresc Tomaten-Tapenade 1000g

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