Tartar von geräucherter Roter Bete mit Aal und Kiwi & Jalapeño Salsa



Zutaten

10

- 500 g gekochte, kalt geräucherte Rote Bete
- 50 g Bresc Aio e lemone
- 1 st Apfel
- 600 g Aal geräuchert
- 100 g Crème fraîche
- 300 g Bresc Kiwi & Jalapeño Salsa
- 100 g Kaviar

Zubereitung

Gekochte Rote Bete 8 Stunden lang nach der Kaltmethode räuchern. Diese in ein feines Tartar schneiden und leicht mit Bresc Aio e lemone würzen. Das Tartar in einem Ring in der Mitte des Tellers anrichten. Den Ring mit der Kiwi & Jalapeño Salsa füllen. Pro Person 3 Tranchen Aal am Rand servieren des Tartars. Mit einer Julienne aus frischem Apfel, Crème fraîche, Kaviar und Kresse garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Kiwi und Jalapeño Salsa 1000g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

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