

## 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 limone
- 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 limone 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.

### GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Bresc Kiwi und Jalapeño Salsa 1000g



Bresc Parrillada Aio e Limone 450g