Tostada mit Thunfisch

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Knoblauchpüree Superior 450g

Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras 1100g

Bresc Tomaten-Salsa 1000g

Bresc Tomaten-Salsa 325g

Zutaten

4

- 4 Mais-Tortillas
- 1 Süßkartoffeln
- 400 g frischer Thunfisch
- 100 g gekochter Basmati Reis
- 100 g Bresc Tomaten salsa
- 100 g Rotkohl, fein geschnitten
- 10 Bresc Knoblauchpüree Superior
- 10 g Lezithin
- 100 ml Feuchtigkeit von Bresc Cherry tomatoes garlic lemongras
- 100 ml Kochsahne
- 1 Little Gem
- halbe Fenchelknolle, fein geschnitten
- 1/2 Zitrone, Saft
- 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Rotkohl und Fenchel mit dem Knoblauch, der Zitronenschale und der Feuchtigkeit der Kirschtomaten marinieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Tunfisch rautenförmig grillen und rot belassen. 12 Ringe aus 4 Maistortillas ausstechen. Den Reis kochen. Die Tortillaringe frittieren und auf einem Blatt Küchenpapier abkühlen lassen. Die Süßkartoffel in dünne Scheiben schneiden und bei 140 °C knusprig braten, die Süßkartoffelkroketten salzen. Die Maistortillas mit Little Gem, der Rotkohlmischung und der Hälfte der Salsa belegen. Die Sahne zum Kochen bringen und die restliche Salsa und das Lezithin hinzufügen, mit einem Stabmixer aufschäumen. Tunfisch auf Rotkohl und Salat legen. Mit Reisquenelles, Schaum, Kartoffelkroketten und Kresse garnieren.

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