Würziger Briochenkuchen mit Lachs und Soja-Schaum



Zutaten

10

- 750 g Brioche Brot
- 625 g pasteurisierte Eigelb
- 315 g warm geräuchter Lachs
- 315 g Kochsahne
- 40 g Bresc Zitronengraspüree
- 40 g Bresc Ingwerpüree
- 25 g Dill, gehackt
- Pfeffer
- 5 dl Sojasauce
- 100 g Palatinose
- 100 g Proteinpulver
- 50 g Bresc Wasabi-Dip
- 10 M. Bresc Cherry tomatoes garlic lemongrass
- Kresse

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras 1100g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zubereitung

Das Brot in kleine Würfel schneiden. Den heiß geräucherten Lachs zerpflücken. Das Brot und den Lachs mischen, die Eigelbe und die Sahne dazugeben. Das Ganze zu einem feuchten Teig verkneten. Mit Zitronengraspüree, Ingwerpüree, Dill und Pfeffer abschmecken. In einer Kuchenform 10 Minuten lang auf 165 °C backen.

Sojasauce, Palatinose und Proteinpulver vermischen und über Nacht ruhen lassen. Mit dem Schneebesen zu einer festen Masse schlagen. Den Teig auf ein Silikon-Backblech spritzen und eine Stunde im bei 100°C trocknen lassen.

Den Brotpudding in Scheiben schneiden. Mit Sojaschaum, Wasabi-Dip, Kirschtomaten und Kresse garnieren.

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