

SANDWICH MIT SCHOTTISCHEM LACHS, ZITRONENGRAS, ZITRUSFRÜCHTE-INGWER- VINAIGRETTE

Rezept kochen / von Traiteurs de France



Für 10 Portionen

1. Sandwich

Zutaten

Tiefgefrorenes Spezialität :
Zitronengras - 3g

Lachs - 250g

Meal (Fleisch) - 125g

Mayonnaise - 40g

Kalk (Saft und Abrieb) - 1

Koriander - 1/6

Salz und Pfeffer

Den Lachs mit der Tranchiermaschine in 5 mm dünne Scheiben schneiden (das Filet zuvor anfrosten).
Alle Zutaten verrühren und in rechteckige Vorspeisenringe füllen, so dass ein Zuschnitt in mittelgroße Würfel möglich ist.

In diesem Schritt

2. Mandarinen-Ingwer-Vinaigrette

Zutaten

Tiefgekühlte Fruchtpüree
100% : Mandarine - 8g

Tiefgefrorenes Spezialität :
Ingwer - 8g

Ingwer - 5g

Honig - 15g

Zitronensaft - 2

Olivenöl - 125g

Alle Komponenten im Mixer verquirlen, abschmecken.

In diesem Schritt



Tiefgekühlte
Fruchtpüree ohne
Zuckerzusatz* :
Mandarine

Tiefgefrorenes
Fruchtpüree

3. Anrichten

Einen tiefen Teller mit einem Strich Sauce versehen, das Lachs-Sandwich darauf setzen, etwas nur mit Olivenöl und Salz/Pfeffer gewürztes junges Gemüse (lila Blumenkohl, Baby-Fenchel, Baby-Karotte, Sprossen...) dazugeben.