TEMPURA-HOLLANDAISE LACHS

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

TEMPURA-HOLLANDAISE:

150 g Tempurateigmischung

100 ml LUKULL Sauce Hollandaise

100 ml Wasser

650 g Lachsfilet frisch, Würfel

70 g Mehl

Salz und Pfeffer, nach Bedarf

MANGO-MOUSSELINE GRUND-REZEPTUR FÜR 0,5 L ISI FLASCHE

350 g LUKULL Sauce Hollandaise

150 g Mangofruchtpüree

BURRATA & FELDSALAT IN SE-SAM-SOJA VINAIGRETTE:

450 g Burrata

150 g Feldsalat

100 ml Hellmann's Sesam Soja Vinaigrette

Ihnen gefällt dieses Rezept und Sie möchten es herunterladen oder teilen?

PDF

ZUBEREITUNG

TEMPURA-HOLLANDAISE:

1. Die Lukull Sauce Hollandaise mit dem Wasser verrühren.
2. Die Tempura-Teigmischung unter ständigem Rühren zügig unter die Flüssigkeit rühren.
3. Den Teig abgedeckt ruhen lassen.
4. Das in Würfel geschnittene Lachsfilet würzen und mehlieren.
5. Die mehlierten Lachswürfel durch den Tempurateig ziehen und bei 175°C gold-gelb in Frittierfett ausbacken.
   Tipp: Anstatt Fisch ist auch wunderbar ein Gemüse-Tempura denkbar.

MANGO-MOUSSELINE GRUNDREZEPTUR FÜR 0.5 L ISI FLASCHE:

1. Die Lukull Sauce Hollandaise mit dem Mango Frucht Püree erhitzen.
   Tipp: Gern kann die Sauce auch über den iSi-Syphon in gleicher Grammatur zubereitet werden.

BURRATA & FELDSALAT IN SESAM-SOJA VINAIGRETTE:

1. Den Burratta bitte erst beim Anrichten zupfen.
2. Den geputzten Feldsalat arrangieren.
3. Die Hellmann's Sesam-Soja Vinaigrette leicht verrühren, um auf dem Teller wieder eine Phasentrennung herbeizuführen.

Fisch Klassiker Frühling Herbst Sommer Winter Hauptspeise

PRODUKTE AUS DIESEM REZEPT

LUKULL Sauce Hollandaise
Art.-Nr. 62
10 x 1 L