

Alte Getreidemischung, marinierte St. Jacobs Auster, Avocado und Erbsensalsa Rezept



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

500g Ardo Alte Getreidemischung
300g Ardo Avocado gewürfelt
300g Markerbsen püree portioniert
100g Markerbsen mittelfein -
Ökologisch
50g Ardo Kräutermischung nach
asiatischer Art
0,5 dl Olivenöl
20 Stk. Jacobsmuscheln
Yuzu
Sesamöl
Sushi Gewürz
Shrimp Cracker
Gurkenblüten
Salz

Allergene

Crustaceans

Sesame

Molluscs



Zubereitung

Willst du deine Gäste mit einem einzigartigen und köstlichen Gericht beeindrucken, das die Beliebtheit von altem Getreide unterstreicht? Dann ist dieses Rezept für Alte Getreidemischung, Marinierte St. Jacobs Auster, Avocado und Erbsensalsa genau das Richtige für dich. Dieses Gericht eignet sich perfekt für Resto's, Bistros, Veranstaltungen und Caterings und wird nur mit den hochwertigsten Zutaten von Ardo zubereitet.

Die Alte Getreidemischung von Ardo besteht aus einer Vielzahl von alten Getreidesorten, darunter Quinoa, Brauner Reis und Buchweizen, die reich an Nährstoffen sind und eine einzigartige Textur haben. Die Mischung ist nussig und leicht zäh, während das Sesamöl und das Sushi-Gewürz den Körnern einen einzigartigen und schmackhaften Geschmack verleihen. Die St. Jacobs-Auster, die in einer Kräutermischung nach asiatischer Art, Olivenöl, Yuzu und Salz mariniert wurde, sorgt für einen kräftigen Umami-Geschmack, der perfekt mit dem erdigen Geschmack der Alten Getreide harmonisiert.

Die Avocado- und Erbsensalsa verleiht dem Gericht ein cremiges und erfrischendes Element. Die zerdrückten Avocado-Würfel und das Markerbsenpüree bilden eine geschmeidige und geschmackvolle Basis. Die Zugabe von Yuzu-Pfeffer und Salz verleiht der Salsa einen pikanten und würzigen Geschmack, der die anderen Zutaten ergänzt.

Das Gericht wird mit Markerbsen, Crackern und Blumen garniert, die für einen Farblecks und einen frischen, leichten Geschmack sorgen, der die Reichhaltigkeit der anderen Komponenten ausgleicht. All diese Aromen kommen in einem wunderbar ausgewogenen Gericht zusammen, das die einzigartigen und sich ergänzenden Geschmackskombinationen zeigt, die mit der Alten Getreidemischung, der Kräutermischung nach asiatischer Art und hochwertigen Zutaten erreicht werden können.

Um sie für dein Resto, Bistro oder Catering-Unternehmen herzustellen, befolge einfach diese Schritte:

1. Die Avocado Würfel auftauen lassen und das Markerbsenpüree kurz erhitzen.
2. Mische das Püree mit den zerdrückten Avocado-Würfeln und würze diese Salsa mit Olivenöl, Yuzu-Pfeffer und Salz. So entsteht eine geschmackvolle und optisch ansprechende Salsa, die als Grundlage für das Gericht dient.

3. Zerdrücke die Kräutermischung nach asiatischer Art im Mörser oder in der Küchenmaschine mit etwas Olivenöl, Yuzu und Salz. Die Brunoise Gemüsemischung mit den in Brunoise geschnittenen St. Jacob's Austern vermischen. Das verleiht dem Gericht einen besonderen Geschmack und gibt den traditionellen Austern eine einzigartige Note.
4. Erwärme die Alte Getreidemischung und würze sie mit Sesamöl und Sushi-Gewürz. Dies verleiht der Alten Getreidemischung einen einzigartigen und köstlichen Geschmack und macht sie zur perfekten Ergänzung zu den marinierten Austern und der Salsa.
5. Koche die Markerbsen kurz in Salzwasser. Das gibt dem Gericht einen Farb- und Geschmacksknaller.
6. Zum Anrichten einen Spiegel Salsa auf den Teller geben, die Alte Getreidemischung darauf verteilen und schließlich die marinierten St. Jacob's Austern. Beträufle sie mit der Marinade. Schließe mit den Markerbsen, Crackern und Blumen ab. So entsteht ein optisch beeindruckendes und köstliches Gericht, das deine Gäste sicher beeindrucken wird.

Dieses Rezept ist für 10 Personen geeignet und eignet sich hervorragend, um die Vielseitigkeit und die ernährungsphysiologischen Vorteile von altem Getreide zu zeigen. Wenn du dich von der Masse abheben und etwas Einzigartiges und Leckerer servieren möchtest, solltest du dieses Rezept unbedingt ausprobieren.