



Zwischengang: Brian Bojsen

Smørrebrød mit Heilbutt, Baby Spinat, Radieschen, frischen Erbsen und dänischen Algen

Zutaten für 2-4 Personen

Für die Erbsen, die Radieschen und die Algen:

200 g frische Erbsen
Ca. 1 Schale Trüffel-Algen
15 g Søltang
Algenöl
1 Bund Radieschen

Die Erbsen blanchieren und die Algen in Algenöl einlegen.

Die Radieschen in Scheiben schneiden und mit den blanchierten Erbsen und dem Öl mischen.

Anschließend die Algen frittieren und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Für den Spinat:

Viel frischen Baby Spinat

Den Spinat waschen und trocknen.

Anschließend die mit dem Öl gemischten Radieschen und Erbsen mit dem Spinat mischen. Eine großzügige Menge davon auf eine dicke Scheibe Brot setzen. Die Scheibe Brot dazu vorher mit gesalzener Butter bestreichen.

Für den Heilbutt:

400 g Heilbuttfilet
Algenöl
Algensalz
Hochprozentiger Rum zum
Flambieren

Den Heilbutt in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden und ebenfalls in das Öl einlegen.

Nun von beiden Seiten abflambieren, Algensalz darauf streuen und ziehen lassen.

Wenn das Salz gut eingezogen ist, den Heilbutt auseinanderzupfen und ebenfalls auf das Brot setzen.

Brot
Gesalzene Butter

Als Topping die frittierten Algen darauf anrichten.