

Smørrebrød, Heilbutt, Spinat, Radieschen, Erbsen, Algen

Für 2-4 Personen

Für Erbsen, Radieschen, Algen:

200 g frische Erbsen

Ca. 1 Schale Trüffel-Algen 15 g Søltang

Algenöl

1 Bund Radieschen

Für den Spinat:

frischer Baby Spinat

Für den Heilbutt:

400 g Heilbuttfilet

Algenöl, Algensalz

Rum, Brot

gesalzene Butter

Für Erbsen, Radieschen, Algen:

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:

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:

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. Als Topping die frittierten Algen darauf anrichten.

Brian Bojsen am 31. März 2018