

GAMBA-KRAPFEN MIT SÜB-SAURER SAUCE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Ingwerpüree 450g



Korianderpüree 450g



Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g



Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

24
stuks



Für die Krapfen

- 24 Gambas geschält ohne Darm
- 1 Beutel Krapfenteig
- 4 g Bresc Citroengraspüree (Zitronengraspüree)
- 4 g Bresc Gemberpüree (Ingwerpüree)
- 4 g Bresc Korianderpüree (Korianderpüree)
- Salat
- Frühlingszwiebel
- Korianderblätter
- Pfefferminzblätter
- 1 Limette in Spalten

Für die Sauce

- 10 g Bresc Strattu
- 2 dl starke Hühnerbrühe
- 1 dl Reisessig
- 1 EL Zucker
- 1 EL Chilisauce
- 1 TL Kartoffelstärke
- 1 EL Bresc Knoblook gehakt (Gehackter Knoblauch)
- 1 EL Bresc Citroengraspüree (Zitronengraspüree)
- 1 EL Bresc Gemberpüree (Ingwerpüree)
- abgeriebene Schale und Saft von einer Limette

ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebel in Ringe und die Limette in Stücke schneiden. Für die Sauce alle Zutaten außer der Stärke mit dem Stabmixer mischen und durchkochen. Mit der Stärke binden und kalt stellen. Die Gambas auftauen lassen und trocken tupfen.

Die Gambas mit Zitronengras, Ingwer und Koriander marinieren. Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Das Teigpulver mit Wasser und Öl nach den Angaben auf der Verpackung mischen. Die Gambas dazugeben und in ca. 5 Minuten bei 180° goldbraun braten.

Mit Küchenpapier abtupfen, salzen und sofort mit etwas Salat und dem Dip servieren. Mit etwas Pfefferminzblättern, Koriander, Frühlingszwiebelringen und Limettenspalten garnieren.