

REISTÖRTCHEN MIT FISCH UND CHUTNEY



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte
1000g



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Korianderpüree 450g



Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

16
stuks



Für die Törtchen

- 150 g Reismehl
- 15 g Maisstärke
- 25 g Sojaöl
- 250 g Gambas
- 200 g Fischfilet
- 1 Messerspitze Salz
- 5 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 5 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 10 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 10 g Bresc Korianderpuree (Korianderpüree)
- 10 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 30 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 10 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- Fisksauce
- 5 g geschnittener Koriander
- 2 gebratene Schweineschwarten

Für das Chutney

- 2 Mango
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 1 dl Chilisauc
- 0,5 dl Reissig
- 200 g Zucker
- 1 dl Ingwersirup
- 20 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 10 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- Öl zum Schmoren

ZUBEREITUNG

Für das Chutney die Mangos schälen und das Fleisch in Würfel schneiden. Schalotte, Knoblauch und Pfeffer andünsten. Dann Zitronengras, Mango und Zucker hinzufügen. Mit Ingwersirup, Essig und Chilisauce ablöschen. Einkochen bis zur gewünschten Dicke. Bei Bedarf pürieren. Für den Teig das Reismehl mit Maisstärke und Salz mischen. Einen Esslöffel Öl, Zitronengras, Pfeffer, Koriander und Ingwer hinzufügen. 3,5 dl Wasser untermischen. Das Fischfilet fein schneiden und unter den Teig mischen.

Die Gambas mit Knoblauch, Schalotte und Pfeffer im restlichen Öl anbraten und mit etwas Fischesauce würzen. 16 Förmchen mit etwas Öl bestreichen, den Teig kurz durchrühren und die Förmchen damit füllen. In 10 bis 15 Minuten gar dämpfen. In der Zwischenzeit die Schwarte fein hacken. Die Gambas auf den Törtchen anrichten, mit Koriander und Schwarte garnieren und mit dem Mango-Chutney servieren.