

THAI FISCHPLÄTZCHEN MIT LIMETTENDIP



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Knoblauchpüree 1000g



Korianderpüree 450g



Zitronengrasspüree 450g

ZUTATEN

30
stuks



Für die Fischplätzchen

- 200 g geschälte Gambas
- 150 g frisches Fischfilet
- 10 g Bresc Zitronengrasspüree
- 5 g Bresc Korianderpüree
- 4 g Bresc Knoblauchpüree
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- 50 g Kokosnussmilch
- 5 g Bresc Ingwerpüree
- Pfeffer und Salz
- Weißer und schwarzer Sesamsamen
- Panko
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 1 Pack Tramezzini-Weißbrot
- 1 Limette in Spalten
- Grüner Salat

Für den Dip

- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 0,5 dl Wasser
- 1/2 Bund geschnittener frischer Koriander
- 0,2 dl Chili-Sauce (Sriracha)
- 0,3 dl süße Chili-Sauce
- 15 g Fischsauce
- 5 g Bresc Zitronengrasspüree
- ½ Bund Frühlingszwiebeln

ZUBEREITUNG

Den geputzten Fisch zusammen mit den Gambas und anderen Zutaten mischen. Mit etwas Limettensaft, -schale, Pfeffer und Salz abschmecken. Panko mit den Sesamkernen mischen. Das Tramezzini-Brot etwas flach rollen und die Fischmasse darauf verteilen. Mit der Sesammischung panieren. Die Fischplätzchen einfrieren und in die gewünschte Form schneiden. Die Frühlingszwiebel fein hacken. Für den Dip alles gut vermischen und mit Fischplätzchen, Limettenspalten und grünem Salat servieren.