Fisch-Spare Ribs



Zutaten

4

- 1000 g Seeteufelschwänze
- 150 g Bresc Bresc Mango und Habanero Salsa
- 75 g Bresc Glasur Gerösteter Knoblauch und Soja
- 50 g Olivenöl
- 10 g Bresc Knoblauch, gehackt
- 5 g Bresc WOK grüner und roter Pfeffer
- Pfeffer und Salz

- 160 ml Wasser
- 160 ml Reisessig
- 20 g Bresc Knoblauch, gehackt
- 20 g Zucker
- 5 g Salz
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Jalapeño Pfefferschote

Zubereitung

Die Seeteufelschwänze portionieren und so schneiden, dass Rippen entstehen. Olivenöl mit WOK grünem und rotem Pfeffer und Knoblauch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Seeteufel darin marinieren und 20 Minuten bei 50 °C Sous-vide garen. Danach zurückkühlen lassen. Den Grill auf 150 ⍰ vorheizen. Mit der Glasur aus geröstetem Knoblauch und Soja bestreichen. Die Rippen auf beiden Seiten kurz rösten. Mit der Mango- und Habanero-Salsa und den süß-sauren Zwiebeln servieren.

Die Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden. Den Jalapeño in Scheiben schneiden. Alles vermengen und den Knoblauch hinzufügen. Den Reisessig, das Wasser, den Zucker und das Salz zum Kochen bringen. Zu den Zwiebeln und der Pfefferschote geben. Vakuumieren und mindestens eine Stunde lang marinieren lassen.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Glasur gerösteter Knoblauch und Soja 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Mango und Habanero salsa 1000g