Gamba-Tempura mit Tomaten-Ingwer-Chutney



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Ingwer & Limette WOK 450g



Bresc Madras 450g

Zutaten

10

- Für das Tomaten-Ingwer-Chutney
- 3,75 kg Tomaten
- 1 kg gehackte Schalotten
- 250 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 3 dl Weißwein
- 1 dl Weißweinessig
- 0,5 l Wasser
- 750 g Zucker
- 250 g Butter
- 3 Limette
- Pfeffer und Salz
- Sonstiges
- 30 Gambas
- 250 g Tempuramehl
- Eiskaltes Mineralwasser
- 25 g Bresc Madras
- 3 Avocado
- Rote-Beete-Salat
- 3 Limette
- Kresse

Zubereitung

Die Tomaten enthäuten und den Samen herausschneiden. Die Schalotte und den Ingwer in der Butter weich dünsten und die Tomate dazugeben, weiter dünsten. Den Zucker hinzufügen. Mit Wein, Essig und genügend Wasser bis knapp unter die Oberfläche ablöschen. 2 Stunden schmoren und bei Bedarf Wasser hinzufügen, das Ganze pürieren und mit abgeriebener Limettenschale, Limettensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Avocado in Würfel schneiden und mit etwas Limettenschale / -saft, Pfeffer und Salz marinieren. Die Gambas auf der dicken Seite leicht einschneiden, einen Tempura-Teig aus dem Mineralwasser und Madras herstellen. Die Garnelen durch den Teig ziehen und goldgelb frittieren. Mit mit Avocado, Chutney, Salat anrichten.