

GEBRATENE GAMBAS MIT TIKKA MASALA UND LIMETTE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Geröstetes
Knoblauchpüree 325g



Bresc Grünes
thailändisches Curry
450g



Bresc Ingwer & Limette
WOK 450g



Bresc Tikka Masala 450g

ZUTATEN

10

Für die Duxelle Waldpilze

- 500 g Waldpilze
- 3 gehackte Schalotte
- 25 g Bresc Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

Für die Sauce Tikka Masala

- 50 g Bresc Tikka Masala
- 50 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 5 dl Wasser
- 5 dl Sahne zum Kochen
- Butter

Für die Gambas

- 10 große geschälte Gambas
- 25 g Bresc Thai green curry (Thailändisches grünes Curry)
- Sonstiges
- kandierte Limettenspalten
- 3 rote Paprika

ZUBEREITUNG

Die Pilze gut reinigen, fein schneiden und mit der Schalotte und dem gerösteten Knoblauch dünsten, bis die Feuchtigkeit verdunstet ist. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz kräftig würzen.

Das Wasser mit der Kochsahne, dem Wok-Ingwer und Tikka masala zum Kochen bringen und auf den gewünschten Geschmack reduzieren. À la Minute die Butter einrühren.

Die Garnelen im grünen Curry 30 Minuten lang marinieren und dann bei starker Hitze braten, bis sie gar sind.

Paprika putzen, abziehen, im Ofen karamellisieren und rund ausstechen.

Die Duxelles in einen tiefen Teller geben, die Gambas darauflegen und die Sauce von Tikka masala hinzufügen. Mit der Paprika und Limettenschale garnieren.