

GEGRILLTE MAKRELE MIT KETJAP



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte
1000g



Bresc Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Knoblauchpüree
1000g



Bresc Madras 450g

ZUTATEN

10

- 20 Makrelenfilets
- 375 g weißer Reis
- 125 g gebratene Zwiebeln
- 25 g Sambal Badjak

Für die süß-saure Gurke

- 5 Gurken
- 5 Frühlingszwiebel
- 8 dl Natur-Essig
- 1 dl Wasser
- 250 g Zucker
- 50 g Bresc Madras
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

Für den Ketjap-Lack

- 500 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 25 g Bresc Knoblauchpüree (Knoblauchpüree)
- Olivenöl zum Anschwitzen
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 40 g Bresc Gemberpüree (Ingwerpüree)
- 6 dl indonesischer Ketjap medja
- 1 dl Ingwersirup

ZUBEREITUNG

Für die süß-saure Gurke eine Frühlingszwiebel putzen. In Streifen schneiden.

Wasser, Essig und Zucker zum Kochen bringen.

Madras hinzufügen, abschmecken und zurück kühlen. Die Mischung auf die Gurke gießen. Die Hälfte des Koriander zerkleinern und mit der Frühlingszwiebel unterrühren. Ziehen lassen.

Die Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Wok-Pfeffer anschwitzen und mit Ketjap und Ingwersirup ablöschen. Einkochen bis zur gewünschten Dicke.

Den Reis kochen und warm halten.

Die

Fischfilets mit dem Lack marinieren und den Grill anzünden. Die Makrelenfilets auf der Haut grillen und umdrehen. Ab und zu lackieren. Die Makrele auf dem Reis mit Gurke, Sambal und Zwiebeln servieren.