Gelbe Currysuppe mit Gambas und Seewolf



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackte Schalotte 1000g



Bresc Gelbes thailändisches Curry 450 g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

6

- 50 g Thai yellow curry (thailändisches gelbes Curry)
- 12 Gambas
- 300 g Seewolf
- geschnittener Koriander
- 15 g Fischsauce
- 40 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 10 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 5 dl Kokosnussmilch
- ½ l Fischfond
- ½ Limone
- 3 Frühlingszwiebel
- 1 Schachtel Shimeji-Pilze
- ½ Dose Bambussprossen
- 100 g Sojabohnensprossen
- Öl zum Braten

Zubereitung

Die Gambas schälen, den Darm entfernen und halbieren. Den Seewolf in Stücke schneiden.
Den Fisch und Gambas mit der Schalotte in etwas Öl anbraten. Das Thai yellow, Zitronengras und Ingwer hinzufügen.
Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen. Alles kurz durchkochen lassen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die Shimeji-Pilze los schneiden. Mit der Fischsauce würzen und die Bambussprossen, Sojabohnensprossen, Frühlingszwiebeln und Shimeji-Pilzen hinzufügen.
Mit dem gehackten Koriander garnieren und servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000