Gelbes Curry aus Fisch und Meeresfrüchten



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gelbes thailändisches Curry 450 g



Bresc Ingwerpüree 450g

Zutaten

4

- 50 g Thai yellow curry (thailändisches gelbes Curry)
- 4 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 12 Gambas
- 1 kg Muscheln
- 200 g Meerbrassenfilet
- ¼ Bund Koriander
- 4 Zitronenblätter
- 20 g Fischsauce
- 2 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 4 Schalotten
- 1 Dose Kokosnussmilch
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 300 g Pandanreis

Zubereitung

Die Gambas schälen und reinigen. Die Muscheln abspülen und auf offene Schalen prüfen. Das Fischfilet in Stücke schneiden.
Die Paprika putzen und in Stücke schneiden. Den Koriander abzupfen und die Stiele fein schneiden. Die Korianderblätter schneiden und zum Garnieren aufbewahren.
In der Zwischenzeit den Reis mit geschlossenem Deckel gar kochen und 5 Minuten ohne Feuer unter einem Deckel ziehen lassen.
Das Gemüse gut anbraten und die Fische und Muscheln dazugeben. Kurz mitbraten. Die Currypasta und die Korianderstiele dazugeben und kurz anbraten. Mit der Kokosmilch und der Brühe ablöschen und alles schmoren, bis es fast gar ist. Direkt mit dem gedämpften Reis und den gehackten Korianderblättern servieren.

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