Jakobsmuscheln mit Zitronengrasdressing und knusprigem Gemüse

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Korianderpüree
450g

Bresc Rotes
Pfefferschotenpüree
450g

Bresc Zitronengraspüree
450g

Zutaten

10

- Für die Jakobsmuscheln
- 10 große oder 20 kleine Jakobsmuscheln
- 10 Frühlingszwiebel
- 3 kleine Karotte
- 125 g Sojabohnensprossen
- 15 Reisblätter
- Babysalat
- Weißer Sesamsamen
- 20 g gehackter Schnittlauch
- Für das Dressing
- Abgeriebene Schale und Saft von 3 Limette
- 8 g Bresc Korianderpuree (Korianderpüree)
- 8 g Bresc rode peperpuree (rotes Pfefferschotenpüree)
- 40 g Fischsauce
- 13 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 10 g geschnittene Minze
- Pfeffer und grobes Salz
- 3 Frühlingszwiebel

Zubereitung

Mit dem Stabmixer ein Dressing aus den Zutaten zubereiten. Die Karotte reiben, die Frühlingszwiebel in dünne Julienne schneiden. Die Reisblätter wellen und trocken tupfen. 2 Reisblätter durchschneiden und ein halbes Blatt in die Mitte der anderen 4 legen. Etwas Dressing durch die Karotte und Frühlingszwiebel mischen.

Die Blätter mit etwas Gemüse belegen. An den Enden zusammenfalten und fest zusammenrollen. Das Ende leicht anfeuchten und fest zusammenrollen. Die Jakobsmuscheln in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Dressing marinieren und 15 Minuten ziehen lassen. Die Sesamsamen in einer trockenen Pfanne bräunen. Die Fritteuse erwärmen und die Frühlingsrollen goldbraun braten. Die Jakobsmuscheln flach anrichten und mit Salat, Schnittlauch, Bohnensprossen, Frühlingszwiebeln, Dressing und grobem Salz garnieren. Etwas Sesam darüber streuen. Die Frühlingsrolle durchschneiden und dazu legen. Mit Chilimayonnaise servieren.

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