Muscheln mit Zitronengras

Zutaten

10

- 10 kg Miesmuscheln
- 150 g gehackte Schalotte
- 3 Karotte
- 3 Bund Frühlingszwiebel
- 100 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 5 Staudensellerie
- 75 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 50 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 25 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 5 dl Kokosnussmilch
- 3 dl Weißwein
- Pfeffer
- 25 g geschnittener Koriander
- 5 Zitronen
- 500 g Pandanreis
- Öl zum Braten

Zubereitung

Den Reis im Reisdampfer gar dämpfen und warm halten. Die Muscheln abspülen, auf offene Schalen prüfen und diese wegwerfen. Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Das Gemüse kurz andünsten und Schalotten, Pfefferschotenpüree, Wok-Ingwer, Zitronengras und Knoblauch dazugeben. Die Muscheln dazugeben, den Wein und die Kokosmilch hinzufügen. Nach Geschmack mit Pfeffer würzen und vorsichtig umrühren. Die Muscheln mit Deckel auf dem Topf kochen (in der Zwischenzeit ein paar Mal schütteln), bis sie offen und fast gar sind. Die Muscheln in der Sauce mit dem gehackten Koriander und der Zitrone servieren. Zusammen mit dem Reis essen.

Gebrauchte Bresc Produkte

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Ingwer & Limette WOK 450g

Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Bresc Zitronengraspüree 450g

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