

## REISTÖRTCHEN MIT FISCH UND CHUTNEY



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte  
1000g



Bresc Gehackter  
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter  
Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote  
Pfefferschote WOK 450g



Bresc Korianderpüree  
450g



Bresc Zitronengraspüree  
450g

### ZUTATEN

16  
stuks



Für die Törtchen

- 150 g Reismehl
- 15 g Maisstärke
- 25 g Sojaöl
- 250 g Gambas
- 200 g Fischfilet
- 1 Messerspitze Salz
- 5 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspuree)
- 5 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 10 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpuree)
- 10 g Bresc Korianderpuree (Korianderpüree)
- 10 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 30 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 10 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- Fisksauce
- 5 g geschnittener Koriander
- 2 gebratene Schweineschwartzen

Für das Chutney

- 2 Mango
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspuree)
- 1 dl Chilisaucje
- 0,5 dl Reissig
- 200 g Zucker
- 1 dl Ingwersirup
- 20 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 10 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- Öl zum Schmoren

## ZUBEREITUNG

Für das Chutney die Mangos schälen und das Fleisch in Würfel schneiden. Schalotte, Knoblauch und Pfeffer andünsten. Dann Zitronengras, Mango und Zucker hinzufügen. Mit Ingwersirup, Essig und Chilisauce ablöschen. Einkochen bis zur gewünschten Dicke. Bei Bedarf pürieren. Für den Teig das Reismehl mit Maisstärke und Salz mischen. Einen Esslöffel Öl, Zitronengras, Pfeffer, Koriander und Ingwer hinzufügen. 3,5 dl Wasser untermischen. Das Fischfilet fein schneiden und unter den Teig mischen.

Die Gambas mit Knoblauch, Schalotte und Pfeffer im restlichen Öl anbraten und mit etwas Fischsauce würzen. 16 Förmchen mit etwas Öl bestreichen, den Teig kurz durchrühren und die Förmchen damit füllen. In 10 bis 15 Minuten gar dämpfen. In der Zwischenzeit die Schwarte fein hacken. Die Gambas auf den Törtchen anrichten, mit Koriander und Schwarte garnieren und mit dem Mango-Chutney servieren.