Roter Curry-Schaum

Zutaten

700 g

- 5 dl Kokosnussmilch
- 2 dl Hühnerbrühe
- 40 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 3 Limettenblätter
- Fischsauce
- 30 g pro Espuma calent (Sosa)
- Öl zum Braten

Zubereitung

Das Thai red curry anschwitzen, ohne dass sich die Farbe ändert. Mit Hühnerbrühe und Kokosmilch ablöschen. Die Limettenblätter dazugeben. Eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Blätter entfernen und die Masse pürieren. Fischsauce nach Geschmack hinzugeben und Pro Espuma darin pürieren. Die Mischung sieben. Eine Siphonflasche füllen und mit 1 oder2 Patronen versehen und warm halten.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Rotes thailändisches Curry 450 g