

SALAT MIT THAI-FISCHBÄLLCHEN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gelbes thailändisches Curry 450 g



Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

4

- 1 Kopf Eisbergsalat
- 1 rote Zwiebel
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 Gurke
- ½ Karotte
- ½ Bund Koriander
- 1 Handvoll Thai Basilikum
- 2 Limetten
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 1 Handvoll gehackte Cashewnüsse
- Fischesauce
- 1 dl Chilisauce
- 30 g Wasser
- 10 g Bresc Citroengraspüree (Zitronengraspüree)
- 500 g Fischfilet
- 20 g Thai yellow curry (thailändisches gelbes Curry)
- 40 g Kokosnussmilch
- Weißer und schwarzer Sesamsamen
- 20 g Kokosnussflocken
- Panko
- Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Frühlingszwiebel und rote Zwiebel in Ringe schneiden, Eisbergsalat losen, Gurke (ohne Samen) und Karotte in Julienne schneiden.

Den Fisch in Stücke schneiden zu einer Farce verarbeiten und mit Kokosmilch, gelbem Curry und Fischesauce nach Belieben abschmecken. Etwas Koriander, Limettenschale und Saft dazugeben.

Etwas Frühlingszwiebel durch die Farce mischen und Bällchen formen. Durch eine Mischung aus Sesamkörnern und Panko panieren und kalt stellen.

Für das Dressing die Chilisauce, Wasser, Zitronengraspüree und den Rest der abgeriebenen Schale und Saft der Limette mischen und mit gehacktem Koriander und Fischesauce würzen.

In der Zwischenzeit die Fritteuse vorheizen und aus Salat, Karotte, Gurke und Cashewnüssen den Salat zubereiten. Die Bällchen goldgelb frittieren. Auf den Salat legen und den Dressing darüber träufeln. Mit etwas Koriander und thailändischem Basilikum garnieren.