Scampi Tempura mit Erbsenpesto

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Ingwerpüree 450g

Zutaten

4

Für das Erbsenpesto

- 200 g gekochte Erbsen
- 10 g Basilikum
- 40 g Pinienkerne
- 55 g Olivenöl
- 5 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)

Für die Marinade

- 30 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 30 g Reisessig
- 1 g Salz
- 10 g Fischsauce
- 5 g Sojasauce
- 10 g Olivenöl
- 2 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 5 g Mirin (süßer Reisessig)
- 12 geschälte Scampi

Für den Tempura-Teig

- 50 g Mehl
- 50 g Reismehl
- 75 g eiskaltes Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten für das Erbsenpesto mischen und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Nach Belieben würzen. Alle Zutaten für die Marinade mischen. Die Scampi hineingeben und 5 Minuten marinieren. Mehl, Reismehl und Eiswasser mischen. Die Scampi einzeln in den Teig geben und frittieren. Mit etwas Salz abschmecken und sofort mit dem Erbsenpesto servieren.

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