

## TEMPURA-GARNELEN MIT AVOCADO UND WASABI-DIP



### GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Bresc Geräuchertes  
Knoblauchpüree 325g



Bresc Süßsaure  
Kirschtomaten,  
Knoblauch, Petersilie  
1100g

### ZUTATEN

4

- 12 Black Tiger-Garnelen 16/12
- 4 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- 3 Eigelb
- 2 Avocado
- 5 dl Wasser (eiskalt)
- 100 g Bresc Wasabi-Dip
- 80 g Mehl
- 10 g Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree
- Kresse

### ZUBEREITUNG

Die Garnelen schälen und trocken tupfen. Das Mehl mit dem Ei, Wasser und geräuchertem Knoblauchpüree verrühren. Die Avocado schälen und halbieren. Den Kern entfernen und mit dem Wasabi-Dip füllen. Die Garnelen in dem Tempura-Teig wenden und bei 175°C goldbraun frittieren. Mit einem Pinsel einen Strich Wasabi-Dip auf einen Teller streichen. Drei Garnelen auf die Avocado legen und mit Kresse und einer Kirschtomate garnieren. Avocado auf den Strich Wasabi-Dip geben.