Thailändischer Entensalat mit Papaya

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Rotes thailändisches Curry 450 g

Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

4

Für den Salat

- 50 g geschälte Erdnüsse
- 400 g Papaya
- 20 g Bresc gehackter Knoblauch
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 100 g geschnittene blanchierte grüne Bohnen
- 35 g Fischsauce
- 35 g Limettensaft
- 25 g Palmzucker
- 12 Kirschtomaten
- 50 g Sojabohnensprossen
- 2 Frühlingszwiebel in Ringen
- ¼ Kopfsalat
- Öl zum Braten
- Garnelencracker

Für die Ente

- 2 Entenbrüste
- 20 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 10 g Fischsauce
- 16 g Sojasauce
- 5 g geschnittener Koriander
- 5 g Thai-Basilikum geschnitten

Zubereitung

Die Entenbrust in Scheiben schneiden. Mit Thai red und einem Löffel Öl marinieren. Die Erdnüsse rösten, bis sie duftend und braun sind, und die grünen Bohnen, den Knoblauch, das Zitronengras und den roten Pfeffer hinzufügen. Die Papaya schälen und das Fleisch auf der Mandoline reiben. Mit etwas Salz in kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Fischsauce, Limettensaft und Zucker vermischen. Einen Wok erhitzen und die Ente hineingeben. Gut anbraten und mit Fischsauce, Sojasauce, Koriander und thailändischem Basilikum würzen. Die Ente auf dem Salat aus Tomaten, Sojasprossen, Salat und Frühlingszwiebeln mit einigen gerösteten Erdnüssen, Koriander und Thai-Basilikum servieren.

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