

GAMBAS IN GARTENKRÄUTERSAUCE



ZUTATEN

10 

- Für die Gambas
- 12 bis 18 Gambas (pro Person)
- 3 Frühlingszwiebel
- Basilikum zum Garnieren
- Für den Gartenkräutersauce (6,25 dl)
- 3 gehackte Zwiebel
- Olivenöl zum Anschwitzen
- 25 g Bresc Knoblookpuree (Knoblauchpüree)
- 25 g Schnittlauch geschnitten
- 25 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree) 10 g Petersilie geschnitten
- 3 dl Weißwein
- 8 dl Kochsahne
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikumpüree 450g



Knoblauchpüree 1000g

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel in Olivenöl mit dem Knoblauch anschwitzen und mit Wein und Sahne ablöschen. Zur gewünschten Dicke einkochen und die Sauce mit Schnittlauch, Petersilie und Basilikumpüree verfeinern.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und die Basilikumblätter abzupfen.

Die Gambas mit Salz und Pfeffer würzen und bei starker Hitze braten. Die Sauce auf den Teller geben und die gebratenen Gambas hineingeben.

Mit Frühlingszwiebeln und Basilikumblättern garnieren.