

CROISSANT DE LUXE



ZUTATEN

10

- 10 Croissants
- 500 g Flusskrebsschwänze, gekocht
- 250 g Sojabohnen
- 400 g Mayonnaise
- 125 g Crème fraîche
- 50 g Bresc Thai red curry
- 50 g Bresc Madras
- 50 g Bresc Gehackte Schalotte
- 25 g Koriander
- 25 g Bresc Frisch gehackter spanischer Knoblauch
- Kresse
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Frisch gehackter
Spanischer Knoblauch
450g



Gehackte Schalotte
1000g



Madras 450g



Rotes thailändisches
Curry 450 g

ZUBEREITUNG

Die Sojabohnen blanchieren und kalt abspülen. Die Crème fraîche mit der Hälfte der Mayonnaise und dem roten Thai-Curry mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sojabohnen, Schalotte, Knoblauch, Flusskrebsschwänze und Koriander mit der Mayonnaise mischen und zu Flusskrebssalat verarbeiten. Die andere Hälfte der Mayonnaise mit Madras würzen. Das Croissant der Länge nach fast ganz aufschneiden und mit dem Krebsalat füllen. Mit der Madras-Mayonnaise und Kresse garnieren.