

GRÜNES CURRY AUS MUSCHELN, HERZMUSCHELN UND LIMETTE



ZUTATEN

4

- 1 kg Vongole veraci
- 1 kg Miesmuscheln
- 1 Dose Kokosnussmilch
- 4 g Bresc Thai green curry (Thailändisches grünes Curry)
- 2 EL Bresc Knoblookpuree (Knoblauchpüree)
- 1 gehackte Schalotte
- ½ Bund gehackter Koriander
- Öl zum Braten
- Schwarzer Pfeffer
- 1 dl Weißwein
- Fischeauce
- 2 Limetten
- Reis

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grünes thailändisches
Curry 450g

ZUBEREITUNG

Die Muscheln gut in kaltem Wasser abspülen, mindestens zweimal, damit der gesamte Sand entfernt wird. Alle Muscheln, die gebrochen sind oder sich nicht von selbst schließen (oder beim Draufklopfen), wegwerfen. Den Reis in reichlich Wasser kochen und unter dem Deckel warm halten. Etwas Öl in eine warme, große Pfanne geben. Knoblauch, Schalotte, Vongole und Muscheln in die Pfanne geben und mit ausreichend Pfeffer bestreuen. Dann das Thai green hinzufügen und gut vermischen. Kurz (max. 2 Minuten) backen, bis sich die Muscheln etwas öffnen und sich die Feuchtigkeit löst. Mit Wein und Kokosmilch ablöschen, Koriander und Fischeauce dazugeben und noch eine Minute kochen lassen. Die Muscheln gut schütteln, damit die Feuchtigkeit auf allen Muscheln haften bleibt. Das Curry in kleinen Schalen mit einer Scheibe Limette und Reis in Schälchen servieren.