

JAKOBSMUSCHELN IN DER SCHALE VOM GRILL



ZUTATEN

10 

- 30 Jakobsmuscheln (plus Schalen)
- 3 dl Kokosnussmilch
- 5 Limetten
- 25 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspuree)
- 25 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 1 Bund Koriander
- 50 g Fischsauce
- 10 Karotten mit Grün
- 20 Frühlingszwiebel
- 3 Pak Choi
- Sonnenblumenöl

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwerpüree 450g



Zitronengraspuree 450g

ZUBEREITUNG

Den Grill erhitzen. Die Jakobsmuscheln mit Zitronengras, Ingwer, Wok-Pfeffer und etwas Limettenschale marinieren. In die Muschelschalen geben, etwas Kokosmilch hinzufügen und mit etwas Fischsauce abschmecken. Die Limette in Scheiben schneiden. Die Karotten halbieren und den Pak Choi abschneiden. Zusammen mit den Stielen der Frühlingszwiebel mit etwas Öl marinieren. Den Koriander grob schneiden. Die Jakobsmuscheln auf das Grillrost legen und darauf liegen lassen, bis die Flüssigkeit kocht. In der Zwischenzeit das Gemüse grillen und mit Pfeffer und Fischsauce würzen. Zusammen servieren, mit Koriander und Limettenscheiben garnieren.