

## CAJUN GAMBAS MIT KNOBLAUCH



### ZUTATEN

4

- 600 g Sellerieknolle
- 12 Gambas
- 5 dl Milch
- 30 g Butter
- 20 g Bresc Schwarzes Knoblauchpüree
- 20 g Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree
- 20 g Bresc Organisches Knoblauchpüree
- 20 g Bresc Gegrilltes Paprikapüree
- 20 ml Sonnenblumenöl
- 5 g Bresc Cajun
- Kresse

### GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Bio-Knoblauchpüree  
325g



Cajun-Kräutermischung  
450g



Gegrilltes Paprikapüree  
450g



Geräuchertes  
Knoblauchpüree 325g



Schwarzes  
Knoblauchpüree 325g

### ZUBEREITUNG

Sellerie putzen, in Würfel schneiden und gar kochen. Den Sellerie in 3 gleiche Portionen aufteilen. Ein Teil mit 10 g Butter und einem der Knoblauchpürees pürieren. Das Ganze für alle drei Pürees wiederholen, sodass drei verschiedene Sorten Knoblauchpüree zur Verfügung stehen. Gegebenenfalls etwas Kochwasser zugeben, bis eine glatte Masse entsteht. Die einzelnen Pürees in Spritzbeutel füllen und zum Anrichten zur Seite legen. Die Garnelen putzen und mit Öl, Pfeffer, Salz und Cajun vakuumieren. 30 Minuten bei 57 °C garen lassen. Die verschiedenen Knoblauchpürees auf einen Teller spritzen. Die Sous vide gegarten Gambas halbieren. Die halbierten Gambas zwischen das Püree legen und mit Kresse und Paprikapüree garnieren.