Cremige thailändische Fischsuppe

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackte Schalotte 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Ingwer & Limette WOK 450g

Bresc Rotes thailändisches Curry 450 g

Zutaten

8

- 1 l Fischbouillon
- 1 l Kokosnussmilch
- 60 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 30 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 5 Zitronenblätter
- 2 Limetten
- 20 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 30 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 15 g geschnittener Koriander
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 20 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 500 g Gambas
- 500 g Fischfilet
- 8 Langustinen
- 8 Jakobsmuscheln
- 4 Frühlingszwiebel
- 100 g Sojabohnensprossen
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Dose Bambussprossen
- Fischsauce
- Öl zum Braten

Zubereitung

Die Frühlingszwiebel in Ringe und die rote Zwiebel in sehr feine Ringe schneiden. Die Bambussprossen abgießen und der Limette in Stücke schneiden. Die Gambas und Jakobsmuscheln durchschneiden und den Fisch in Stücke schneiden. Mit etwas Thai red marinieren. Die Schalotte, Ingwer, Sereh, Chili und den Rest des Thai red andünsten. Fisch, Gambas und Limettenblätter dazugeben, kurz mit braten und mit Kokosmilch und Brühe ablöschen. Zum Kochen bringen, aber nicht kochen lassen, sondern 10 Minuten ziehen lassen. Mit Fischsauce abschmecken. Das Gemüse in Tassen anrichten, die Suppe darauf geben und mit den gehacktem Koriander und Limettenstücken servieren.

Bresc Zitronengraspüree
450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000