

KNUSPRIGE WEISCHALENKRABBE MIT CHILI-DIP



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Harissa Gewürzmischung
450g



Korianderpüree 450g



Madras 450g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Salsa mit grob
geschnittenen Tomaten

ZUTATEN

10

- 250 g Tempura-Mehl
- 250 g Bresc Chunky salsa tomato
- 125 g Bresc Harissa
- 100 g Crème fraîche
- 65 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 50 g Bresc Korianderpüree
- 50 g Koriander, Blättchen
- 50 g Sesamsamen
- 50 g Sesam, schwarz
- 13 g Bresc Madras
- 20 Weichschalige Krabben
- 10 Avocado
- 3 rote Zwiebel
- 3 Kopfsalat
- 3 Limette
- 3 Frühlingszwiebel
- 5 dl Mineralwasser, mit Kohlensäure
- 5 dl Mayonnaise
- Garnelencracker
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Das Tempura-Mehl mit Sprudelwasser vermischen und Madras und Sesamsamen einrühren. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Für den Chilibip Mayonnaise, Harissa und Pfefferschotenpüree mischen. Die Avocados schälen und die Hälfte in Brunoise schneiden. Den Rest pürieren und mit abgeriebener Schale und Saft einer halben Limette, etwas Chili-Mayonnaise, dem Korianderpüree und der Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kopfsalat putzen und ggf. waschen. In große Gläsern oder Schälchen anrichten. Zunächst etwas Chili-Mayonnaise, das Avocado-Mousse und noch einmal etwas Mayonnaise hineingeben, dann Chunky salsa tomato und Salat hinzufügen. Die Krabben durch das Tempura wenden und gut knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz bestreuen. Auf den Salat legen und mit etwas Koriander, Frühlingszwiebel, schwarzen Sesam-Garnelencracker und etwas Mayonnaise garnieren.



1000g