

THAILÄNDISCH MARINIERTE AUSTERN



ZUTATEN

4 

- 24 Austern
- 2 Limetten
- 10 g Sesamöl
- 1 dl Sojasauce salzarm
- 1 rote Zwiebel
- ½ Bund Koriander
- 20 g Bresc Ingwerpüree
- 20 g Bresc Zitronengrasspüree
- 5 g Bresc WOK Pfeffer
- 0,5 dl Reisessig
- 2 EL Fischesauce
- 2 el Sesamsamen

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwerpüree 450g



Zitronengrasspüree 450g

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel sehr fein hacken. Den Koriander hacken. Die Limettenschale abreiben und den Saft auspressen. Die Sesamsamen in einer trockenen Pfanne bräunen. Alle Zutaten gut vermischen. Die Austern öffnen und das Meerwasser ausgießen. Das Fleisch lösen. Etwas Marinade auf die Austern geben und sofort servieren.