Gamba-Krapfen mit süß-saurer Sauce

Zutaten

24 stuks

Für die Krapfen

- 24 Gambas geschält ohne Darm
- 1 Beutel Krapfenteig
- 4 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 4 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 4 g Bresc Korianderpuree (Korianderpüree)
- Salat
- Frühlingszwiebel
- Korianderblätter
- Pfefferminzblätter
- 1 Limette in Spalten

Für die Sauce

- 10 g Bresc Strattu
- 2 dl starke Hühnerbrühe
- 1 dl Reisessig
- 1 EL Zucker
- 1 EL Chilisauce
- 1 TL Kartoffelstärke
- 1 EL Bresc Knoflook gehakt (Gehackter Knoblauch)
- 1 EL Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 1 EL Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- abgeriebene Schale und Saft von einer Limette

Zubereitung

Die Frühlingszwiebel in Ringe und die Limette in Stucke schneiden. Für die Sauce alle Zutaten außer der Stärke mit dem Stabmixer mischen und durchkochen. Mit der Stärke binden und kalt stellen. Die Gambas auftauen lassen und trocken tupfen.
Die Gambas mit Zitronengras, Ingwer und Koriander marinieren. Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Das Teigpulver mit Wasser und Öl nach den Angaben auf der Verpackung mischen. Die Gambas dazugeben und in ca. 5 Minuten bei 180° goldbraun braten.
Mit Küchenpapier abtupfen, salzen und sofort mit etwas Salat und dem Dip servieren. Mit etwas Pfefferminzblättern, Koriander, Frühlingszwiebelringen und Limettenspalten garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Ingwerpüree 450g

Bresc Korianderpüree 450g

Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

Bresc Zitronengraspüree 450g

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