Gambacarpaccio mit Chili-Mayo und knuspriger Gamba



Zutaten

10

- 40 Gambas (20/30)
- 3 reife Avocado
- 5 große Kartoffeln
- Crème fraîche
- 5 Limetten
- 3 Zitrone
- 3 dl Olivenöl
- 25 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 12 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 12 g Bresc Korianderpuree (Korianderpüree)
- Salz und Pfeffer
- Junge Salatblätter
- 500 g neutrale Mayonnaise
- Chili-Sauce

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Korianderpüree
450g



Bresc Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Bresc Zitronengraspüree
450g

Zubereitung

Für das Dressing das Öl mit der Schale einer halben Zitrone und einer halben Limette und mit dem Saft von beiden mischen.
Die Hälfte des Zitronengraspürees und des Korianderpürees hinzufügen. Ziehen lassen.
Für die Chili-Mayo die Chilisauce nach Belieben mit der Mayonnaise mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Avocado schälen und entkernen. Mit etwas Crème fraîche und Chilisauce fein mischen.
Mit Salz und Pfeffer und eventuell einem Schuss Tabasco abschmecken.
Die Gambas schälen und und den Darm entfernen. Dann 12 Gambas hacken und pro Person zwischen Metzgerfolie plattdrücken (pro Person 3 gehackte Gambas). Von den Gambas Kreise ausstechen und zwischen Metzgerfolie legen und an einen kühlen Ort stellen.
Die Kartoffeln schälen und durch eine Spaghetti-Maschine drehen. Einen Teller mit etwas Limettenöl einfetten und das Gambacarpaccio darauf legen. Mit etwas Öl bestreichen. Mit Pfeffer und etwas grobem Seesalz abschmecken.
Die 4 Gambas in die Kartoffelfäden fest einrollen und bei 170 Grad Celsius frittieren. Abtropfen lassen und salzen.
Die Gambas unter dem Grill oder im Ofen nachgaren. Mit Avocadocreme, jungen Salatblättern, Chili-Mayo, knusprigen Garnelen garnieren und mit dem anderen Dressing servieren.

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