

GELBE CURRYSUPPE MIT GAMBAS UND SEEWOLF



ZUTATEN

6

- 50 g Thai yellow curry (thailändisches gelbes Curry)
- 12 Gambas
- 300 g Seewolf
- geschnittener Koriander
- 15 g Fischsauce
- 40 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 10 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 10 g Bresc Citroengraspüree (Zitronengraspüree)
- 5 dl Kokosnussmilch
- ½ l Fischfond
- ½ Limone
- 3 Frühlingszwiebel
- 1 Schachtel Shimeji-Pilze
- ½ Dose Bambussprossen
- 100 g Sojabohnensprossen
- Öl zum Braten

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte
1000g



Bresc Gelbes
thailändisches Curry 450
g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree
450g

ZUBEREITUNG

Die Gambas schälen, den Darm entfernen und halbieren. Den Seewolf in Stücke schneiden.

Den Fisch und Gambas mit der Schalotte in etwas Öl anbraten. Das Thai yellow, Zitronengras und Ingwer hinzufügen.

Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen. Alles kurz durchkochen lassen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die Shimeji-Pilze los schneiden. Mit der Fischsauce würzen und die Bambussprossen, Sojabohnensprossen, Frühlingszwiebeln und Shimeji-Pilzen hinzufügen.

Mit dem gehackten Koriander garnieren und servieren.