

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHEL MIT MUSCHELRAGOUT



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Gelbes thailändisches Curry 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Korianderpüree 450g

ZUTATEN

10

- 500 g gekochte Muscheln
- 750 g Jakobsmuscheln
- 8 dl Kokosnussmilch
- 100 g Thai yellow curry (thailändisches gelbes Curry)
- 3 kleine Schalotte fein gehackt
- 25 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 20 g Bresc Korianderpuree (Korianderpüree)
- 10 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- Öl zum Braten
- 3 dl Weißwein
- Fischeauce
- 5 Limetten
- 125 g Butter
- 150 g Mehl
- Pfeffer und Salz
- 75 g Panko
- 75 g geriebener Käse zum Gratinieren
- 10 leere Jakobsmuscheln
- Brot
- etwas Öl

ZUBEREITUNG

Die Jakobsmuscheln aus der Schale nehmen und putzen. Die Schalen waschen und abtrocknen. Die Jakobsmuscheln in etwas Öl kurz anbraten, durchschneiden und beiseite legen. Die Schalotte in der Butter andünsten und die Currypaste, Ingwer, Zitronengras und Pfeffer hinzufügen. Das Mehl darüber sieben und garen. Mit Wein und Kokosmilch ablöschen und das Ragout zubereiten, indem man es sanft, aber gut kocht. Die Muscheln und Jakobsmuscheln hinzufügen. Mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer halben Limette abschmecken. Den Koriander und etwas Fischeauce dazugeben und die Muschelschalen mit dem Ragout füllen.

Den Grill oder Salamander vorheizen. Den Käse mit dem Panko vermischen und die Schalen damit bestreuen. Etwas Öl darauf träufeln. Die Muscheln gratinieren bis sie eine schöne braune Kruste haben und das Ragout köchelt. Mit knusprigem Brot und einer Scheibe Limette servieren.

BRESC



Bresc Zitronengrasspüree
450g