Gratinierte Jakobsmuschel mit Muschelragout

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Gelbes thailändisches Curry 450 g

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 Knoflook 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
- Fischsauce
- 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 Fischsauce 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 schone braune Kruste haben und das Ragout köchelt.
Mit knusprigem Brot und einer Scheibe Limette servieren.

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

Bresc Zitronengraspüree
450g

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