Kandierte Gambas mit Chili-Mayo und Gurke



Gebrauchte bresc Produkte



Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Ingwer & Limette WOK 450g



Ingwerpüree 450g



Madras 450g

Zutaten

4

- Für die Ingwer-Tuiles
- 200 g geschmolzene Butter
- 200 g Eiweiß
- 200 g Mehl
- 20 g Zucker
- 10 g Salz
- 40 g Essig
- 100 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 10 g Ingwerpulver
- Sonstiges
- 10 große Gambas
- 2 dl Ingwersirup
- 20 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 10 g Bresc Madras
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 100 g Mayonnaise
- 20 g Chilisauce
- Kresse

Zubereitung

Für die Tuiles die Butter mit dem Ingwerpüree schmelzen, kurz ziehen und danach etwas abkühlen lassen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren, als letztes das Mehl hinzugeben. Kurz ruhen lassen. Den Ofen auf 165 Grad vorheizen und den Teig auf einer Silikonmatte verteilen, gegebenenfalls mit der gewünschten Form und einem Tortenmesser.
Die Tuiles in 6 bis 7 Minuten goldbraun backen.
Die Chilisauce mit dem Wok-Pfeffer pürieren und durch die Mayonnaise mischen. Die Gambas putzen und durchschneiden. Den Ingwersirup mit Madras und Ingwer erhitzen und ziehen lassen. Die Gambas in etwa 6 bis 8 Minuten im Sirup kandieren, nicht zu gar werden lassen. Mit Mayo, Tuiles und Kresse servieren.

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