Knusprige Weichschalenkrabbe mit Chili-Dip

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Harissa Gewürzmischung 450g

Bresc Korianderpüree 450g

Bresc Madras 450g

Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten

Zutaten

10

- 250 g Tempura-Mehl
- 250 g Bresc Chunky salsa tomato
- 125 g Bresc Harissa
- 100 g Crème fraîche
- 65 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 50 g Bresc Korianderpüree
- 50 g Koriander, Blättchen
- 50 g Sesamsamen
- 50 g Sesam, schwarz
- 13 g Bresc Madras
- 20 Weichschalige Krabben
- 10 Avocado
- 3 rote Zwiebel
- 3 Kopfsalat
- 3 Limette
- 3 Frühlingszwiebel
- 5 dl Mineralwasser, mit Kohlensäure
- 5 dl Mayonnaise
- Garnelencracker
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Das Tempura-Mehl mit Sprudelwasser vermischen und Madras und Sesamsamen einrühren. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Für den Chilidip Mayonnaise, Harissa und Pfefferschottenpüree mischen. Die Avocados schälen und die Hälfte in Brunoise schneiden. Den Rest pürieren und mit abgeriebener Schale und Saft einer halben Limette, etwas Chili-Mayonnaise, dem Korianderpüree und der Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kopfsalat putzen und ggf. waschen. In große Gläsern oder Schälchen anrichten. Zunächst etwas Chili-Mayonnaise, das Avocado-Mousse und noch einmal etwas Mayonnaise hineingeben, dann Chunky salsa tomato und Salat hinzufugen. Die Krabben durch das Tempura wenden und gut knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz bestreuen. Auf den Salat legen und mit etwas Koriander, Frühlingszwiebel, schwarzen Sesam-Garnelencracker und etwas Mayonnaise garnieren.

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

1000g