

MUSCHELN MIT ZITRONENGRAS



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Ingwer & Limette WOK 450g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

10

- 10 kg Miesmuscheln
- 150 g gehackte Schalotte
- 3 Karotte
- 3 Bund Frühlingszwiebel
- 100 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 5 Staudensellerie
- 75 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 50 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 25 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 5 dl Kokosnussmilch
- 3 dl Weißwein
- Pfeffer
- 25 g geschnittener Koriander
- 5 Zitronen
- 500 g Pandanreis
- Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Den Reis im Reisdampfer gar dämpfen und warm halten. Die Muscheln abspülen, auf offene Schalen prüfen und diese wegwerfen. Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Das Gemüse kurz andünsten und Schalotten, Pfefferschotenpüree, Wok-Ingwer, Zitronengras und Knoblauch dazugeben. Die Muscheln dazugeben, den Wein und die Kokosmilch hinzufügen. Nach Geschmack mit Pfeffer würzen und vorsichtig umrühren. Die Muscheln mit Deckel auf dem Topf kochen (in der Zwischenzeit ein paar Mal schütteln), bis sie offen und fast gar sind. Die Muscheln in der Sauce mit dem gehackten Koriander und der Zitrone servieren. Zusammen mit dem Reis essen.