Reistörtchen mit Fisch und Chutney

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackte Schalotte 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Koriandерpüree 450g

Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

16 stuks

Für die Törtchen

- 150 g Reismehl
- 15 g Maisstärke
- 25 g Sojaöl
- 250 g Gambas
- 200 g Fischfilet
- 1 Messerspitze Salz
- 5 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 5 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 10 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 10 g Bresc Korianderpuree (Korianderpüree)
- 10 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 30 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 10 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- Fischsauce
- 5 g geschnittener Koriander
- 2 gebratene Schweineschwarten

Für das Chutney

- 2 Mango
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 1 dl Chilisauce
- 0,5 dl Reisessig
- 200 g Zucker
- 1 dl Ingwersirup
- 20 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 10 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- Öl zum Schmoren

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

Zubereitung

Für das Chutney die Mangos schälen und das Fleisch in Würfel schneiden. Schalotte, Knoblauch und Pfeffer andünsten. Dann Zitronengras, Mango und Zucker hinzufügen. Mit Ingwersirup, Essig und Chilisauce ablöschen. Einkochen bis zur gewünschten Dicke. Bei Bedarf pürieren. Für den Teig das Reismehl mit Maisstärke und Salz mischen. Einen Esslöffel Öl, Zitronengras, Pfeffer, Koriander und Ingwer hinzufügen. 3,5 dl Wasser unterrühren. Das Fischfilet fein schneiden und unter den Teig mischen.
Die Gambas mit Knoblauch, Schalotte und Pfeffer im restlichen Öl anbraten und mit etwas Fischsauce würzen. 16 Förmchen mit etwas Öl bestreichen, den Teig kurz durchrühren und die Förmchen damit füllen. In 10 bis 15 Minuten gar dämpfen. In der Zwischenzeit die Schwarte fein hacken. Die Gambas auf den Törtchen anrichten, mit Koriander und Schwarte garnieren und mit dem Mango-Chutney servieren.