

TEMPURA-GARNELEN MIT AVOCADO UND WASABI-DIP



ZUTATEN

4

- 12 Black Tiger-Garnelen 16/12
- 4 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- 3 Eigelb
- 2 Avocado
- 5 dl Wasser (eiskalt)
- 100 g Bresc Wasabi-Dip
- 80 g Mehl
- 10 g Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree
- Kresse

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Geräuchertes Knoblauchpüree 325g



Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie 1100g



Wasabi-Dip 325g

ZUBEREITUNG

Die Garnelen schälen und trocken tupfen. Das Mehl mit dem Ei, Wasser und geräuchertem Knoblauchpüree verrühren. Die Avocado schälen und halbieren. Den Kern entfernen und mit dem Wasabi-Dip füllen. Die Garnelen in dem Tempura-Teig wenden und bei 175°C goldbraun frittieren. Mit einem Pinsel einen Strich Wasabi- Dip auf einen Teller streichen. Drei Garnelen auf die Avocado legen und mit Kresse und einer Kirschtomate garnieren. Avocado auf den Strich Wasabi-Dip geben.