Thai-Fischpfanne mit Garnelen, Krabben und Reis

Zutaten

4

- 3 EL Bresc Wok-Ingwer
- 2 EL Bresc Wok Pfeffer
- 1 EL Bresc Zitronengraspüree
- 2 EL Bresc Knoblauchpüree
- 12 Gambas
- 200 g Meerbrassenfilet
- 200 g Krabbenfleisch
- 1 EL Bresc Korianderpüree
- 2 EL Fischsauce
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 Dose Bambussprossen
- 1 Päckchen Baby-Mais
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Limette
- 3 el Bresc Sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 1 Dose Kokosnussmilch
- 300 g Pandanreis
- 570 ml Wasser für den Reis

Zubereitung

Die Gambas schälen und reinigen. Die Paprika in Rautenform, die Frühlingszwiebeln in grobe Ringe und den Mais in Scheiben schneiden. Den Fisch und die Krabbe in Stücke schneiden. Die Limette in dicke Scheiben schneiden. Das Ganze mit Ingwer, Pfeffer und Knoblauch im Wok unter Rühren braten und die Kokosmilch dazugeben. Das Zitronengraspüree zusammen mit der Limette hinzufügen. Kochen, bis es sich leicht verdickt. Das Wasser zum Kochen bringen und den Reis mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze kochen. Durchrühren und unter dem Deckel nachgaren lassen. Das Pfännchen mit Koriander- und Fischsauce abschmecken und in einem Dampfkorb mit dem Reis "als Beilage" servieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Ingwer & Limette WOK 450g

Bresc Korianderpüree 450g

Bresc Zitronengraspüree 450g

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