# Thai Fischplätzchen mit Limettendip



## Gebrauchte bresc Produkte




Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g




Bresc Knoblauchpüree 1000g




Bresc Korianderpüree 450g




Bresc Zitronengraspüree 450g

## Zutaten

30 stuks

Für die Fischplätzchen

- 200 g geschälte Gambas
- 150 g frisches Fischfilet
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 5 g Bresc Korianderpüree
- 4 g Bresc Knoblauchpüree
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- 50 g Kokosnussmilch
- 5 g Bresc Ingwerpüree
- Pfeffer und Salz
- Weißer und schwarzer Sesamsamen
- Panko
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 1 Pack Tramezzini-Weißbrot
- 1 Limette in Spalten
- Grüner Salat

Für den Dip

- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 0,5 dl Wasser
- 1/2 Bund geschnittener frischer Koriander
- 0,2 dl Chili-Sauce (Sriracha)
- 0,3 dl süße Chili-Sauce
- 15 g Fischsauce
- 5 g Bresc Zitronengraspüree
- ½ Bund Frühlingszwiebeln

## Zubereitung

Den geputzten Fisch zusammen mit den Gambas und anderen Zutaten mischen. Mit etwas Limettensaft, -schale, Pfeffer und Salz abschmecken. Panko mit den Sesamkernen mischen. Das Tramezzini-Brot etwas flach rollen und die Fischmasse darauf verteilen. Mit der Sesammischung panieren. Die Fischplätzchen einfrieren und in die gewünschte Form schneiden. Die Frühlingszwiebel fein hacken. Für den Dip alles gut vermischen und mit Fischplätzchen, Limettenspalten und grünem Salat servieren.

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