

## CREMIGE THAILÄNDISCHE FISCHSUPPE



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte  
1000g



Gehackter Knoblauch  
1000g



Gehackter Knoblauch  
450g



Grüne und rote  
Pfefferschote WOK 450g



Ingwer & Limette WOK  
450g



Rotes thailändisches  
Curry 450g

### ZUTATEN

8

- 1 l Fischbouillon
- 1 l Kokosnussmilch
- 60 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 30 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspuree)
- 5 Zitronenblätter
- 2 Limetten
- 20 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 30 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 15 g geschnittener Koriander
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 20 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 500 g Gambas
- 500 g Fischfilet
- 8 Langustinen
- 8 Jakobsmuscheln
- 4 Frühlingszwiebel
- 100 g Sojabohnensprossen
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Dose Bambussprossen
- Fischsauce
- Öl zum Braten

### ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebel in Ringe und die rote Zwiebel in sehr feine Ringe schneiden. Die Bambussprossen abgießen und der Limette in Stücke schneiden. Die Gambas und Jakobsmuscheln durchschneiden und den Fisch in Stücke schneiden. Mit etwas Thai red marinieren. Die Schalotte, Ingwer, Sereh, Chili und den Rest des Thai red andünsten. Fisch, Gambas und Limettenblätter dazugeben, kurz mit braten und mit Kokosmilch und Brühe ablöschen. Zum Kochen bringen, aber nicht kochen lassen, sondern 10 Minuten ziehen lassen. Mit Fischsauce abschmecken. Das Gemüse in Tassen anrichten, die Suppe darauf geben und mit den gehacktem Koriander und Limettenstücken servieren.

# BRESC



Zitronengraspuree 450g