



HÄHNCHENBRUST-STREIFEN

Indischer art

Zutaten für 4 Personen:

- 200g Basmati Reis (Art. 1321)
- 8 Stangen Spargel
- 400g Hähnchenbrust-Streifen
- 1 EL Reisöl (Art. 60354)
- 8 EL Butter Chicken Sauce (Art. 60488)
- 200g Zuckerschoten
- 200g Edamame-Bohnen (Art. 60620)
- 1 Stück Knoblauchpüree (Art. 60621)

Zubereitung:

1. Den Reis mit der entsprechenden Wassermenge in einem Reiskocher geben und garen.
2. Während der Reis gart, den Spargel schälen, in kleine Streifen schneiden und kurz blanchieren.
3. Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden und kurz im Reisöl anbraten. Die Butter Chicken Sauce hinzugeben.
4. Nach und nach die weiteren Zutaten hinzugeben: Zuckerschoten, Edamame-Bohnen, Knoblauchpüree.
5. Sesamsamen zur Deko drüber streuen und anschließend mit dem Reis anrichten.

SPARGELZEIT

NEU INSPIRIERT

Leckere Spargelrezepte
mit asiatischem Flair



Art. 1321



Art. 60354



Art. 60488



Art. 60620



Art. 60621

 **HEUSCHEN & SCHROUFF**
ORIENTAL FOOD

SBUNION
Großmarkt GmbH



THUNFISCH POKE TÜRMCHEN

Leckerer Vorspeisen-Snack.

Zutaten für 8 Personen:

- 750 g frischer Lachs (Sushi Qualität) (in feine Würfel schneiden)
- 100 ml Zitronen-Ingwer-Sauce (Art. 60401)
- 1 Stück Gurke
- 1 Stück Tomate
- 1 Stück Avocado
- 3 EL Yuzusaft (Art. 50236)
- 2 Stück rote Zwiebel (in feine Würfel schneiden)
- 4 EL Mirin (Art. 50190)
- 1 Bund Koriander
- 3 EL Sesamöl (Art. 60352)
- 3 EL Sesam, geröstet

Zubereitung:

1. Den frischen Thunfisch in kleine Würfel schneiden und mit der Zitronengras-Ingwer-Sauce vermengen.
2. Die Gurke, Tomate und Avocado in kleine Stücke schneiden. Zu der zerkleinerten Avocado den Yuzusaft und etwas Knoblauch geben.
3. Die kleine Gurkenwürfel mit Zwiebeln und Mirin vermischen. Dazu den kleingehackten Koriander geben. Zur Abrundung des Geschmacks noch das Sesamöl hinzufügen.
4. Zum Anrichten einen Anrichtering verwenden. Zunächst das Lachstatar in den Anrichtering geben. Anschließend eine Lage mit der Gurken-Zwiebel-Mirin-Mischung hinzugeben. Danach den Avocado-Mix draufschichten. Als Lage dann die Tomatenstücke verwenden.
5. Abschließend als Topping das Thunfisch-Poke-Türmchen mit Sesam bestreuen.



Art. 60401



Art. 50236



Art. 50190



Art. 60352



SOMMERRÖLLCHEN MIT SPARGEL

Eine leckere Vorspeise für den Frühling

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Platten Reis-Papier (Art. 60176)
- 80g Edamame-Bohnen (Art. 60620)
- 8 EL Massaman Curry Sauce (Art. 60403)
- 4 Stangen Spargel (grün oder weiß)
- 16 Stück Garnelen / Tiger Shrimps küchenfertig
- 1 Stück Gurke
- 2 Stück Karotten
- 4 EL Teriyaki-Sauce (Art. 60481)
- 1 Stück Knoblauchpüree (Art. 60621)
- 4 EL Süße Chili-Sauce (Art. 8552)

Zubereitung:

1. Den Spargel schälen und in ca. 10cm lange Streifen schneiden. Anschließend kurz in heißem Wasser blanchieren.
2. Die Gurke und die Karotten ebenfalls schälen und in 10cm Streifen schneiden.
3. Die Garnelen in der Massaman Curry Sauce marinieren und anschließend im Reisöl kurz anbraten.
4. Zum Anrichten das Reispapier kurz in einer Wasserschale anfeuchten. Nach dem Anfeuchten das Reispapier zunächst mit dem Spargel, dann den Edamame-Bohnen und danach mit den Karotten- und Gurkenstreifen belegen.
5. Anschließend rollen wir es ein wenig ein, nehmen die Garnelen hinzu, rollen dann das Papier weiter ein und lappen anschließend die Seiten ineinander.
6. Für den Dip vermengen wir das Knoblauchpüree mit der Teriyaki-Sauce. Als weiterer Dip eignet sich die Sweet-Chili-Sauce.



Art. 60176



Art. 60620



Art. 60403



Art. 60481



Art. 60621



Art. 8552