



Curry Purpur mit gedämpftem Kabeljau,

Kohlgemüse und Kartoffel-Curcuma-Püree

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Curry Purpur

1 Stange Zitronengras, 100 g Zwiebel in Würfel geschnitten, 1 l Kokosmilch, 4 Limettenblätter, 1 TL brauner Zucker, Stärke, 1 Limette (Saft)

WIBERG Produkte: 350 ml Veggie-Bouillon mit Ursalz, Ursalz pur fein, Sesam-Öl, Curry Purpur

Curry Purpur

Zitronengras in Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebelwürfeln in der Veggie-Bouillon ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Kokosmilch, Limettenblätter sowie braunen Zucker hinzufügen und erneut 10 Minuten bei schwacher Hitze weiterkochen. Anschließend fein pürieren, passieren und je nach Belieben mit Stärke eindicken. Vor dem Servieren mit Limettensaft, Ursalz, Sesam-Öl sowie Curry Purpur abschmecken und mit einem Pürierstab aufschäumen.

Gedämpfter Kabeljau

1,2 kg Kabeljaufilet entgrätet ohne Haut

WIBERG Produkte: Ursalz Fisch BIO Würzmischung, Zitrus-Öl, Curry Purpur

Gedämpfter Kabeljau

Kabeljaufilet mit Ursalz Fisch einreiben, mit etwas Zitrus-Öl verfeinern und glasig dämpfen. Vor dem Servieren mit Curry Purpur bestreuen.

Kartoffel-Curcuma-Püree

800 g Kartoffeln mehlig und geschält, 200 ml Milch

WIBERG Produkte: BASIC Kartoffel Gewürzsatz, Sesam-Öl

Kartoffel-Curcuma-Püree

Kartoffeln in gleichmäßige Stücke schneiden und in mit BASIC Kartoffel gewürztem Wasser weich kochen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und mit Sesam-Öl verfeinern. Je nach Belieben erneut mit BASIC Kartoffel abschmecken.

Garnitur

frische Sprossen und Kohlgemüse

WIBERG®

www.wiberg.eu  