

## JAKOBSMUSCHEL AUS KRÄUTERSEITLING MIT SALSA UND ZITRUSBUTTER-SAUCE



### ZUTATEN

10 

- 15 Braune Kräuterseitlinge
- 125 g Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten
- 125 g Butter
- 125 g Butter
- 125 g Bresc Gehackte Schalotte
- 3 dl Weißwein
- 3 dl Orangensaft
- 3 dl Gemüsebrühe
- 3 dl Kochsahne
- Kresse
- Pfeffer und Salz

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte  
1000g



Bresc Salsa mit grob  
geschnittenen Tomaten  
1000g

### ZUBEREITUNG

Die Pilze sauber bürsten. Die Hüte entfernen und 12 dicke Scheiben (2 pro Pilz) schneiden. Die Scheiben mit Salz, Pfeffer und Butter in einen Vakuumbutel legen und Vakuum ziehen. Bei 80 °C 20 Minuten kochen. Abkühlen lassen und trocken tupfen. Den Weißwein, den Orangensaft, die Brühe und die Schalotte auf ein Drittel einkochen lassen. Die Sahne in die eingekochte Masse gießen und zum Kochen bringen. Die Sauce sieben und mit der Butter eindicken. Die „Jakobsmuscheln“ in Öl goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Salsa auf einen Teller löffeln und drei Jakobsmuscheln von Kräuterseitlingen darauf legen. Mit der Zitrus-Sauce und der Kresse abschließen.