Old Fashioned Forest: Grünkohl mit Pilz- und Schwarzknoblauch-Sauce



Zutaten

10

- 1 kg gestampfter Grünkohl
- 10 Grünkohlblätter
- 1 Orange
- 2 dl Whisky
- 3 dl Hügli Demi-Glace-Sauce
- 300 g Bresc Pilz- und Schwarzknoblauch-Sauce
- 10 Schwarzwurzel-Chips
- Kresse

Zubereitung

Die Grünkohlblätter in reichlich Salzwasser blanchieren und sofort abkühlen lassen. Aus den Wirsingblättern und dem Grünkohl 10 kleine Bonbons formen. Den Orangensaft zusammen mit dem Whisky auf 100 ml einkochen und mit der Hügli-Sauce vermischen. Eine dünne Schicht der Sauce in die Gläser geben. Die Bonbons erwärmen und vorsichtig auf die Sauce legen. Mit der Pilz-Schwarzknoblauch-Sauce garnieren und mit den Schwarzwurzelchips und passender Kresse dekorieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Pilz- und schwarze Knoblauchsauce 1000g



Hügli Demi Glace

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