

Kochwerkstatt

GASTRONOMIE NEU ERLEBEN

BOHNEN- CASSOULET

MIT ESTRAGONSCHAUM UND
NOCHICKEN CHUNKS
(VEGAN)

METRO



Zutaten: (für 10 Personen)

Bohnen:

- 300 g Prinzessbohnen, blanchiert
- 200 g Buschbohnen
- 250 g schwarze Bohnen, gekocht
- 200 g weiße Bohnen, gekocht
- 500 g The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
- N. B. Pflanzenöl

Estragonschaum:

- 200 g Schalotten, fein gewürfelt
- 5 g Estragon
- 500 ml Knorr Gemüse-Kraftbouillon, zubereitet
- 300 ml Flora Professional Plant zum Schlagen
- 200 g Hellmann's Yellow Mustard
- 80 g Knorr Delikatess-Sauce zu Braten
- N. G. Pfeffer
- N. G. Zitronensaft

Kartoffeln:

- 400 g lila Kartoffeln
- 300 g rötliche Kartoffeln

Fenchel-Chip:

- 100 g Fenchel
- 40 ml Läuterzucker

Zubereitung:

Bohnen:

Die Bohnen putzen und separat in Salzwasser blanchieren. Anschließend die NoChicken Chunks in Pflanzenöl anbraten und Bohnen nach Gargrad zugeben.

Estragonschaum:

Die Schalotten andünsten, Estragon zugeben und mit Gemüsebrühe, Flora und Yellow Mustard auffüllen. Mit der Delikatess-Sauce binden und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln in der Schale im Ofen garen. Anschließend ausbrechen und halb gestampft auf den Teller legen.

Fenchel-Chip:

Den Fenchel mit Strunk fein aufschneiden, durch den Läuterzucker ziehen und 5 Stunden bei 56 °C trocknen.



Alle Angebote sind freibleibend.
Verkauf nur an Wiederverkäufer und gewerbliche Verbraucher.

METRO