

Kochwerkstatt

GASTRONOMIE NEU ERLEBEN

WINTERLICHER GRÜNKOHL-SALAT

MIT GERAUCHTEN NO MEATBALLS UND
KARTOFFEL-PUMPERNICKEL-BROT
(VEGETARISCH)

METRO



Zutaten: (für 10 Personen)

Grünkohl:

- 2000 g junger Grünkohl
- 300 g Orangenfilets
- 12 g Knorr Salatkrönung Paprika-Kräuter
- N. B. Phase Professional Butter Flavour

Gepickelte Schwarzwurzel:

- 800 g Schwarzwurzeln, geschält
- 200 ml Knorr Dressing and More Citrus & Ginger

Gerauchte No Meatballs:

- 600 g The Vegetarian Butcher No Meatballs
- 200 ml Hellmann's BBQ Marinade
- 10 g Cashewkerne, geröstet

Kartoffel-Pumpernickel-Brot:

- 500 g Mehl
- 150 g Pfanni Püree Flocken Locker
- 15 g Salz
- 7 g Backhefe
- 500 ml Wasser
- 20 g Phase Professional Gold
- 100 g Pumpernickel, gerieben

Dips zum Brot

Walnusscreme:

- 200 g Phase Professional Gold
- 40 g kandierte Walnüsse, gehackt

Preiselbeercreme:

- 150 g Hellmann's Vegan Mayo
- 50 g Preiselbeeren

Zubereitung:

Grünkohl:

Grünkohl in Butter Flavour anschwitzen und mit Salatkrönung würzen. Orangenfilets zugeben und kurz mitbraten.

Gepickelte Schwarzwurzel:

Schwarzwurzeln mit Dressing and More vakuumieren und bei 85 °C 1 Stunde garen.

Gerauchte No Meatballs:

No Meatballs mit der BBQ Marinade marinieren und bei 180 °C ca. 6–9 Minuten im Ofen glasieren. Vor dem Anrichten mit den Cashewkernen mischen.

Kartoffel-Pumpernickel-Brot:

Alle Zutaten miteinander vermengen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. 5–10 Minuten gehen lassen. Den Teig mit griffigem Mehl ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und nochmals 20–30 Minuten gehen lassen. Bei 180 °C (50 % Hitze – 50 % Dampf) backen.

Walnuss-/ Preiselbeercreme:

Beides miteinander vermengen.



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

METRO