

Kochwerkstatt

GASTRONOMIE NEU ERLEBEN

FELDSALAT MIT KÜRBIS² UND PFLANZENPROTEINE „WIENER ART“

METRO



Unilever
Food
Solutions



Zutaten: (für 10 Personen)

Feldsalat

1 kg Feldsalat, gewaschen
20 g Knorr Salatkrönung Gartenkräuter
100 ml Apfelsaft
100 ml Wasser
50 ml Pflanzenöl
N. G. Sprossen nach Wahl

Kürbis²:

1,5 kg Hokkaido-Kürbis
100 ml Knorr Dressing and More Citrus & Ginger
N. B. Phase Professional Butter Flavour

Pickle-Fond:

120 ml Wasser
60 ml Apfelessig
4 g Zucker
3 g Salz
N. G. Lorbeerblätter, Senfkörner,
Wacholderbeeren
3 g Knorr Salatkrönung Gartenkräuter

Preiselbeer-Dip:

235 g Preiselbeeren
120 g Zucker
300 g Hellmann's Vegan Mayo

Pflanzenprotein:

10 The Vegetarian Butcher No Schnitzel
N. B. Phase Professional Butter Flavour

Zubereitung:

Feldsalat:

Die Salatkrönung mit Apfelsaft, Wasser und Öl anrühren.
Den Feldsalat damit marinieren und beim Anrichten Sprossen dazugeben.

Kürbis:

Ca. 2/3 des Kürbisses würfeln und den Rest in Spalten schneiden.
Die Zutaten für den Pickle-Fond aufkochen, heiß über die Kürbiswürfel geben und einwecken. Anschließend mindestens 24 Stunden ziehen lassen.
Die Kürbisspalten in Butter Flavour scharf anbraten, mit Dressing and More ablöschen und von der Hitze nehmen.

Preiselbeer-Dip:

Die Preiselbeeren gut waschen und abtropfen lassen.
In einer Küchenmaschine mit dem Knethaken auf der kleinsten Stufe mit dem Zucker mischen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
Daraufhin unter die Vegan Mayo heben.

Pflanzenprotein:

Die No Schnitzel in wenig Fett bei mittlerer Temperatur goldgelb ausbacken.

Unser Tipp für den Take-away-Service:

Das Gericht eignet sich bereits hervorragend zum To-Go Geschäft.



AUCH GEEIGNET ALS
TO-GO GERICHT



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

METRO