

Kochwerkstatt

GASTRONOMIE NEU ERLEBEN

WELSFILLET MIT GEWÜRKÜRBISS UND PETERSILIENSCHAUM

METRO



Unilever
Food
Solutions

Zutaten: (für 10 Personen)

Fisch:

- 2 kg Welsfilet, küchenfertig
- 2 l Wasser
- 30 g Salz
- 30 g Zucker
- 50 ml Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch
- N. B. Phase Professional Butter Flavour
- N. G. Salz
- N. G. Pfeffer

Würzmischung:

- 12 g Knorr Gemüse-Kraftbouillon
- 4 g rosa Pfeffer, ganz
- 4 g Senfsaat
- 3 g Szechuan-Pfeffer

Gewürzkürbis:

- 1,2 kg Kürbis, nach Wahl
- 100 ml Weißwein
- 400 g dicke Bohnen, küchenfertig
- 200 g Rote Zwiebeln, in Brunoises
- N. B. Phase Professional Butter Flavour

Kürbispüree:

- 400 g Kürbisabschnitte
- 30 g Phase Professional – wie Butter zu verwenden
- 10 g Knorr Professional Würzpaste Ingwer
- 7 g Knorr Gemüse-Kraftbouillon

Bulgur:

- 325 g Knorr Bulgur mit Hanfsamen und Apfel 100 % natürliche Zutaten
- 250 ml Apfelsaft
- 250 ml Wasser
- 100 ml Knorr Dressing and More Avocado & Apple
- N. G. Pfeffer

Petersilien-Hollandaise:

- 200 ml Petersiliensaft
- 500 ml Lukull Sauce Hollandaise

Zubereitung:

Fisch:

Das Wasser mit Salz, Zucker und Fischfond mischen. Die Welsfilets 24 Stunden darin beizen, abtropfen lassen und portionieren. Anschließend in Butter Flavour anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Würzmischung:

Den Rosa Pfeffer, die Senfsaat und den Szechuan-Pfeffer fein mörsern und mit der Bouillon mischen.

Gewürzkürbis:

Den Kürbis wie gewünscht schneiden, die Abschnitte für das Püree beiseitestellen. Die Rote Zwiebeln in Butter Flavour anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Den Kürbis zugeben und köcheln lassen, bis er gar ist. Dicke Bohnen zugeben und mit der Würzmischung abschmecken.

Kürbispüree:

Den Kürbis in Wasser weich kochen, sehr gut abtropfen lassen und mit den anderen Zutaten pürieren.

Bulgur:

Den Bulgur mit dem Wasser und dem Apfelsaft quellen lassen. Daraufhin mit Dressing and More abschmecken.

Petersilien-Hollandaise:

Die Hollandaise aufkochen und den Petersiliensaft zugeben. Die Mischung in eine iSi- Flasche füllen und begasen.

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