



UNSER TIPP:

Die Kruste immer kurz vor Fertigstellung des Gerichts auflegen und am besten nur kurz bei starker Hitze gratinieren. Dazu die Rolle in dünne Scheiben schneiden. Am besten schmeckt die Kruste zu Kalbfleisch, Fisch und Schwein oder natürlich auch zu Gemüse wie Blumenkohl.

BAYERISCHER MEERRETTICH G.G.A.

Kruste mit Bayerischem Meerrettich



ZUTATEN KRUSTE:

Etwas Butter zum Anbraten
100 g Butter, zimmerwarm
1 Ei
1 Bund gemischte Kräuter,
gewaschen und trocken getupft
1 EL Senf, mittelscharf
2 EL Bayerischer Meerrettich g.g.A.,
frisch gerieben Abrieb
von 1 Bio-Zitrone
60 g Paniermehl oder Pankomehl
1 TL Anisschnaps

ZUBEREITUNG:

Die Butter mit dem Schneebesen aufschlagen, bis sie weißschaumig ist. Das Ei zugeben und weiter schlagen, bis es völlig eingearbeitet ist. Dann die gehackten Kräuter, Senf und den frisch geriebenen Meerrettich zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die geriebene Zitronenschale untermengen. Paniermehl und Anisschnaps unterziehen. Die Masse auf Folie geben, zu einer Rolle formen und im Kühlschrank oder Froster lagern.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann.
Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayernruck