





UNSER TIPP:Ein schmackhafter Begleiter zu Fisch, Kalb, Schwein und Gemüse.

BAYERISCHER MEERRETTICH G.G.A.

Helle Soße vom Bayerischen Meerrettich



ZUTATEN MOUSSE:

50 ml Noilly Prat
100 ml Weißwein
50 ml kräftiger Fond
(Gemüse oder Fleisch)
200 ml Sahne
1 EL Speisestärke, angerührt
mit einem EL kaltem Fond
100 g Butter, gewürfelt und gekühlt
4 EL Bayerischer Meerrettich g.g.A.,
gerieben (nach gewünschter Schärfe)
1 EL Sauerrahm

ZUBEREITUNG:

Noilly Prat und Weißwein in einem kleinen Topf auf ein Drittel reduzieren lassen. Fond zugeben und aufkochen lassen. Die Sahne zugeben. Mit der Stärke abbinden und auf kleiner Flamme 1–2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen. Die kalte gewürfelte Butter zugeben und mit dem Stabmixer aufmixen. Mit Meerrettich, Sauerrahm, Salz und Pfeffer abschmecken.



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 #bayerntruck