Jakobsmuschel aus Kräuterseitling mit Salsa und Zitrusbutter-Sauce



Zutaten

10

- 15 Braune Kräuterseitlinge
- 125 g Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten
- 125 g Butter
- 125 g Butter
- 125 g Bresc Gehackte Schalotte
- 3 dl Weißwein
- 3 dl Orangensaft
- 3 dl Gemüsebrühe
- 3 dl Kochsahne
- Kresse
- Pfeffer und Salz

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackte Schalotte 1000g



Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten 1000g

Zubereitung

Die Pilze sauber bürsten. Die Hüte entfernen und 12 dicke Scheiben (2 pro Pilz) schneiden. Die Scheiben mit Salz, Pfeffer und Butter in einen Vakuumbeutel legen und Vakuum ziehen. Bei 80 °C 20 Minuten kochen. Abkühlen lassen und trocken tupfen. Den Weißwein, den Orangensaft, die Brühe und die Schalotte auf ein Drittel einkochen lassen. Die Sahne in die eingekochte Masse gießen und zum Kochen bringen. Die Sauce sieben und mit der Butter eindicken. Die „Jakobsmuscheln" in Öl goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Salsa auf einen Teller löffeln und drei Jakobsmuscheln von Kräuterseitlingen darauf legen. Mit der Zitrus-Sauce und der Kresse abschließen.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000