Klassische Froschschenkel



Zutaten

10

- 30 Froschschenkel
- 3 dl Sahne
- 250 g Kartoffeln
- 125 g Knoblauchpüree Superior
- 125 g Mehl
- 65 g Butter
- 12 g Bresc Meerrettichpüree
- 3 Bund Petersilie

Zubereitung

Froschschenkel putzen und durchschneiden. Das Fleisch nach unten schieben und zu Mini-Schinken formen. Die Kartoffeln mit der Butter und der Sahne zu einem weichen Püree verarbeiten. Mit Meerrettich und Knoblauch abschmecken. Den gewaschenen Bund Petersilie in Salzwasser 7 Minuten lang kochen. Die Petersilie in Eiswasser abkühlen lassen und im Mixer fein zerkleinern, ggf. Wasser zugeben, um ein dickflüssiges Püree zu erhalten. Die Froschschenkel in Mehl wenden und in geklärter Butter goldbraun braten. Mit einem Löffel das Knoblauchpüree in die Mitte eines Tellers geben und das Petersilienpüree um das Knoblauchpüree herum anrichten. 6 halbe Froschschenkel um das Knoblauchpüree legen.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Knoblauchpüree Superior 450g



Bresc Meerrettichpüree 450 g

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