SUPERIOR HOTEL

REZEPT

Saccotti Black & Gold mit Gemüse



Foto: Hilcona Foodservice

Zutaten für 10 Personen:
2 kg Saccotti Black & Gold von Hilcona Foodservice; Rapsöl zum Braten; 50 g Schalotten gehackt; 5 g Knoblauch gehackt; 1,5 kg Federkohl; 3.000 ml Gemüse-Bouillon; 350 g buntes Wuzelgemüse in Streifen; 12 g Salz; etwas Pfeffer; Muskat; 6 Liter Rahmsauce; 30 g Petersilie gehackt
Zubereitung:
Federkohl rösten (ca. 1/3 Verlust). Die Wurzelgemüse-Streifen blanchieren und im Eiswasser abschrecken. In einem Schmortopf das Rapsöl erhitzen und die Schalotten anschwitzen. Anschließend Knoblauch und Federkohl mitschwitzen und mit Bouillon ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Gemüsestreifen dazu geben und zirka 5 Minuten schmoren, bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist. In der Zwischenzeit, die Saccotti nach Zubereitungsanleitung kochen und die Rahmsauce erhitzen. Anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.