

Wirsinggemüse

Zutaten:

2 Mittelgroße Wirsing
100 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe
Olivenöl
1 Dose Mais oder Tiefkühlmais
100g Butter
Muskatnuß
1 Tell.Trüffelöl
Salz
Chilli

Zubereitung:

Den Wirsing putzen, schneiden, waschen, danach in heißem Salzwasser blanchieren, mit Eiswasser runterkühlen (mit diesem Vorgang bleibt er schön grün)

Nun den Wirsing mit etwas Olivenöl andünsten, mit der Gemüsebrühe und der Sahne ablöschen. Den Mais hinzufügen. Mit Chili, Salz und Muskatnuss abschmecken, kurz alles einkochen lassen.

Ganz zum Schluss die kalte Butter unterheben und mit dem Trüffelöl parfümieren. Gleich darauf servieren.