

Broccolischaum

Für 4 Personen



4 Gelatineblätter

Im kalten Wasser einweichen.

500 g Broccoli

Waschen, vorbereiten.
20 Min. im Salzwasser kochen.
Broccoli pürieren.

1 EL Wermut

1 TL Zitronensaft

Leicht erwärmen.
Gelatine gut abtropfen lassen, im Wermut auflösen.
Zum Gemüsepüree geben und gut vermischen.

Salz, Pfeffer

Würzen.
Abkühlen lassen.

1 dl Rahm

Rahm steif schlagen.
Zum Gemüsepüree geben.
Gut vermischen. Abschmecken.
In einer Schüssel 4 bis 5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Anrichten:

- Mit 2 Löffeln Klösschen abstechen und auf Toasts dressieren.
- In ausgehöhlte Tomaten füllen.
- Je ein kleines Klösschen auf einer Zuccinischeibe oder auf kleinen Toasts als Aperitif servieren.
- In kleinen Kaffeetassen oder Muscheln servieren.
- anstelle von Broccoli Blumenkohl, Spargeln, Rübli, Zucchini, Sellerie, Fenchel, Kürbis, Kohlrabi, Erbsen oder Bohnen verwenden.

