

Brocolischaum

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.

