

Emanuela Fischer und Stefan Mühlbacher

Professional

Brokkoli mit Edamame, Kräutern und Parmesan

Griß di Rezepte

Gemüse

Käse

Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Erdapfel schälen und weich garen. Hälfte der Brokkoliröschen weich kochen, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Mit einem Stabmixer zusammen mit dem Erdapfel zu feinem Püree verarbeiten, Schlagobers und Steinsalz einarbeiten, warm stellen. Wilden Brokkoli, Romanesco und restlichen Brokkoli bissfest kochen. In einer Pfanne in Olivenöl anbraten, mit Steinsalz, Muskat und etwas fermentiertem Pfeffer abschmecken. Edamame nach Packungsangabe garen, schälen, mit 2 EL Leinöl beträufeln und mit Steinsalz würzen. Mit dem Püree auf den Tellern verteilen, Romanesco- und Brokkoliröschen dekorativ darauf anrichten, Parmesan darüberreiben, Kräuter darüberzupfen, mit restlichem Leinöl beträufeln.



ZUTATEN

1 mittelgroßer mehligter Erdapfel

Rosen von 2 mittelgroßen Brokkoli

250 ml Schlagobers

Steinsalz

200 g wilder Brokkoli

Rosen von 1 Romanesco

4 EL High-oleic-Olivenöl

Muskat

fermentierter Pfeffer

100 g TK-Edamame-Bohnen

4 EL Leinöl

150 g Parmesan

Kräutermix (Sauerampfer, Majoran, Thymian, Petersilie, Basilikum)