

Broccoli-Flan

246

Typ: Vorspeise

Quelle: www.casanera.it

Bemerkungen:

Zutaten: 600 g Brokkoli
2 Schalotten oder mittelgrosse Zwiebeln
40 g Baumnüsse und oder Haselnüsse gemahlen
20 g Pinienkerne gemahlen
6 dl Rahm
4 Eigelb
60 g Butter
ein Sträusschen Schnittlauch
2 dl trockener Weisswein
Salz und Pfeffer
getrocknete Peperoncini gemahlen

Rezept: Zuerst die Nussbutter zubereiten: weiche Butter mit den gemahlene Nüssen und Pinienkernen zu einer Paste verarbeiten und im Tiefkühlfach kaltstellen.

Brokkoli waschen, in leicht gesalzenem Wasser knapp weich garen, mit eiskaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

4dl Rahm auf die Hälfte einkochen, etwas abkühlen lassen und zusammen mit dem Brokkoli und den Eigelben im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Timbale-Förmchen mit Butter ausstreichen, die Brokkolimasse einfüllen und im Wasserbad ca. 50 Minuten garen. (Stricknadel-Probe!)

In der Zwischenzeit die Sauce fertig zubereiten: Feingehackte Schalotten oder Zwiebeln in Butter anziehen, den Wein dazugiessen, ca. 2 Minuten köcheln und absieben. 2 dl Rahm zu der Flüssigkeit geben und einkochen bis die Sauce leicht sämig wird.

Die eiskalte Nussbutter unter die Sauce schlagen und mit Salz, Pfeffer und gemahletem Peperoncino (vorsicht scharf!) abschmecken und warmhalten.

Timbale-Förmchen aus dem Wasserbad nehmen, 2-3 Minuten stehen lassen und auf vorgewärmte Teller stürzen.

Mit der sämigen Nussbutter-Sauce umgeben und dieselbige bestreuen mit Schnittlauch, den man am besten mit der Küchenschere in 2mm Stückchen schneidet. Sträusschen in die Hand nehmen und darüberschnipseln!