Nah&Frisch



Emanuela Fischer und Stefan Mühlbacher | Professional

Brokkoli mit Edamame, Kräutern und Parmesan

Griaß 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 mehliger 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)