AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Frankreich

BROCCOLI-MOUSSE



Rezept: Anton Mosimann. Feine Rezepte ... für UNESCO - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das italienische Gemüse bringt eine feinherbe Note in die Mousse.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Broccoli	1	Eigelb
100 g	Jungspinat	2	Ei
4 EL	Rahm	1 Pr	Muskatnuss, geriebene
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Broccoli rüsten, waschen und in Röschen schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 Min. weich kochen. Abtropfen lassen.
2. Spinat rüsten, durchspülen und trocken schleudern.
3. Broccoli, Spinat, Rahm und Ei und Eigelb fein mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Feuerfeste Portionenformen mit Klarsichtfolie auslegen und mit der Broccolimasse füllen. Zugedeckt während ca. 15 Min. im Wasserbad pochieren, bis die Mousse fest ist.

TIPP: Mit Randen-Vinaigrette und gerösteten Haselnüssen dekorieren.