

# Brokkoli-Cappuccino, Parmesanschaum, Brokkoli-Türmchen

## Für zwei Personen

### Für das Türmchen:

250 g Brokkoli	1 Schalotte	100 g Ziegenfrischkäse
75 g vorgek. Rote Bete	50 g Granatapfelkerne	3 Zweige Minze
Kresse	Pfeffer	Salz

### Für den Brokkoli-Cappuccino:

100 g frischer Brokkoli	1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g aufgetaute TK Erbsen	250 ml Gemüfefond	1 EL Olivenöl
Pfeffer	Salz	

### Für den Parmesanschaum:

200 ml Mandelmilch	50 g Parmesan	1 Thymianzweig
Muskat	Salz	

### Für die Garnitur:

3 EL Mandelblättchen

### Für das Türmchen:

Den Brokkoli putzen und die Röschen abschneiden. In Salzwasser 4-5 Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen und auskühlen lassen.

Schalotte schälen und fein würfeln. Minze abbrausen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden.

Brokkoliröschen fein hacken. Mit Granatapfelkernen, Schalotte, Minze und Ziegenfrischkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote Bete in 4 dicke und 4 dünne Scheiben schneiden.

In einem Vorspeisenring mit dem Brokkoli-Tatar abwechselnd schichten und mit Kresse dekorieren.

### Für den Brokkoli-Cappuccino:

Brokkoli und Frühlingszwiebel putzen und zerkleinern. Knoblauch schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Brokkoli und Erbsen dazugeben und mit Fond ablöschen.

Circa 8 Minuten kochen, anschließend fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Parmesanschaum:

Mandelmilch mit Salz und Muskat kräftig würzen. Thymianzweig abbrausen, trockenschütteln und dazugeben. Kräftig aufkochen und geriebenen Parmesan nach und nach dazugeben. Thymian entfernen.

und alles mit dem Pürierstab schaumig mixen. Zum Schluss auf den Brokkoli-Cappuccino geben.

### Für die Garnitur:

Mandeln in der Pfanne leicht anrösten und auf den Schaum geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anje Fiedler am 29. September 2021