

Brokkoli im Ganzen

Für 2 Portionen

1 Brokkoli	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
600 ml Gemüsefond	50 g Bacon	Salz, Pfeffer
2 EL Crème-fraîche	Olivenöl, Butter	

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. In einem Topf beides in Olivenöl andünsten. Den Brokkoli säubern und im Ganzen in den Topf geben. Nach kurzem Rösten eine Butterflocke hinzugeben und den Brokkoli wenden. Den Gemüsefond in den Topf geben. Daraufhin den Deckel auf den Topf geben, um den Brokkoli in seinem eigenen Dunst zu garen. Sobald der Brokkoli den gewünschten Garpunkt erreicht hat, ihn aus dem Topf nehmen. In eine schon heiße Pfanne abermals einen Schuss Olivenöl geben und den Bacon darin kross anbraten. Parallel dazu den Sud aus dem Topf pürieren und die Crème-fraîche zugeben. Den ganzen Brokkoli auf einem Teller anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Bacon servieren. Die Soße in einer Sauciere extra servieren.

Steffen Henssler am 05. 01. 2012