

Broccoli - Sahne - Sauce

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Broccoli
		Salz
1		Schalotte
40	Gramm	Butter
3	Teel.	Mehl
100	ml	Trockener Weisswein
1/4	Ltr.	Kalbsfond
100	Gramm	Sahne
		Weisser Pfeffer (Mühle)
		Geriebene Muskatnuss
4		Basilikumzweige
1	Essl.	Mandelstifte

Anleitung:

Broccoli putzen, waschen und in reichlich kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren, eiskalt abschrecken, abtropfen lassen und im Mixer pürieren. Geschälte, gewürfelte Schalotte in der Hälfte der Butter glasig dünsten. Übrige Butter mit dem Mehl verkneten. Wein und Kalbsfond zu der Schalotte geben, aufkochen und mit der Mehlbuttermilch binden. Broccoli untermischen und die zuvor nur halbsteif geschlagene Sahne unterziehen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Basilikum abspülen, trockentupfen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Mandeln ohne Fettzugabe in einer Pfanne goldbraun rösten. Sauce mit beidem bestreuen. Passt zu: gekochtem oder gebratenem weissen Fleisch und Fisch.