



Broccoli mit Pariser Buttersauce

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

500 g Broccoli, Salz

Für die Sauce: 75 g Butter, 3 Eigelb, evtl. einige Blättchen frischen Estragon, Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer, 1TL Rotweinessig, 1/4 süße Sahne

Zubereitung:

1. Den geputzten, gewaschenen und in Röschen zerlegte Broccoli bei geschlossenem Deckel in Salzwasser mit einer Prise Muskat 10 min garen. Inzwischen für die Sauce die Butter erhitzen und etwas abkühlen lassen.
2. In einem anderen Gefäß über einem Wasserbad die Eigelb mit dem gehackten Estragon, Salz, Pfeffer und Essig schaumig schlagen und die flüssige Butter tropfenweise zugeben; dabei ständig mit dem Schneebesen rühren.
3. Die Sauce aus dem Wasserbad nehmen und die vorher steif geschlagene Sahne unterziehen.
4. Die gegarten Broccoliröschen abgießen, abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel, mit der Buttersauce beträufelt, auftragen. Den Rest der Sauce getrennt reichen.

Tipp: Dazu passt Reis sehr gut.



Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf...
www.laiseacker.de.

Guten Appetit