

Kochen mit Stern | Porree mit Beurre blanc

Zutaten:

- 2 Stangen Porree
- 3 Scheiben Sellerieknolle, fingerdick
- 1 Zweig Salbei
- 1 Bio-Limette
- 50 g Butter
- frischer Meerrettich zum Reiben
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce:

- 125 g kalte Butter
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone
- 100 ml Weißwein
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Porree waschen, das Grün entfernen und in etwas Butter in einem Topf leicht anschmoren. Limette waschen, vierteln und über dem Porree ausdrücken. Die ausgedrückten Schalen mit in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Wasser ablöschen. Salbei dazulegen und alles geschlossen bei sanfter Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Sellerie in Würfel schneiden (ca. 1/2 cm) und in einem 2. Topf ebenfalls mit etwas Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Wasser ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten bei sanfter Hitze köcheln.

Für die Sauce die Schalotte in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Weißwein köcheln lassen, bis sie glasig sind. Nach und nach unter ständigem Rühren 125 g kalte Butterwürfel dazugeben, bis eine schöne, cremige Konsistenz entsteht. Zum Schluss den Saft 1/2 Zitrone unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Porreestangen auf Tellern verteilen und die Selleriewürfel dazugeben. Beurre blanc großzügig darüber löffeln und mit geriebenem Meerrettich würzen.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern