Poireaux Vinaigrette – Lauwarmer Lauch mit Kapern-Vinaigrette und Feta

- **Küche:**Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 3
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3', 'yield' : '' });

Poireaux Vinaigrette ist ein gutbürgerliches Rezept und kann als klassisches Beispiel aus dem riesigen Repertoire der einfachen, französischen Vorspeisen gesehen werden.
Obwohl ein lauwarmes Gericht in Deutschland eher selten vertreten wird, so ist dieser französische Nachbar ein absoluter Hochgenuss, und zwar nicht nur für überzeugte Vegetarier.
Der zart gegarte Lauch harmoniert hervorragend mit der einfachen Vinaigrette aus Kapern und dem würzigen Fetakäse. Wahlweise lässt sich auch Ziegenkäse verwenden. Der warme Porree kann entweder als Vorspeise gehandhabt werden oder, zusammen mit knusprigem Baguette, als vollwertige Mahlzeit.

Zutaten

- 3 – 6 Stangen Porrèe
- 1,5 EL Apfelessig
- 2 El Rotweinessig
- 1 Tl körniger Senf (wie etwa Moutarde de Meaux)
- 1 El Kapern, grob gehackt
- 2 El gehackte Petersilie
- 6 El Olivenöl
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 3 – 4 El Feta, gewürfelt (Geht auch mit Ziegenkäse)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Anmerkung: Anstelle des Apfelessigs können Sie auch Sherry oder Himbeer-Essig verwenden - ganz

nach individuellem Geschmack. Den vorbereiteten Lauch (nur das Weiße) in ca. 6 – 8 cm lange Stücke schneiden und in einen flachen Topf nebeneinander legen, salzen, pfeffern. Mit etwas Butter und der Gemüsebrühe , bei geschlossenem Deckel behutsam weich dünsten.

Schritt2

Den Lauch heraus nehmen, warm halten, anrichten.

Schritt3

Den Pochierfond mit dem Essig und dem Senf verrühren und mit dem Olivenöl zu einer leichten Emulsion aufschlagen. Salzen, pfeffern und die Kapern unterheben und über den Lauch geben, etwas durchziehen, marinieren lassen.

Schritt4

Lauwarm, mit Petersilie bestreut, zu Tisch geben.

Rezeptart: Schnelle Rezepte, Vegetarisch, Vorspeisen, Warme Vorspeisen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/poireaux-vinaigrette/