

# 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 lauwarmeres 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 harmonisiert 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 Porrée
- 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/>