

Zitronen - Gras - Schaum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu zartem Geflügel, Kalbfleisch oder auch gedünstetem Fisch

Zutaten

- 1 Gläschen Hühner - oder Kalbfleischbouillon oder Fischfond aus dem Supermarkt
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 - 2 Schalotten in Scheiben
- 1 - 2 Stängel Zitronengras, gepresst
- 1 Zitrone, Saft und etwas Abrieb
- 40 g Butter
- 1 Becher Sahne
- Knoblauchsatz, weißer Pfeffer aus der Mühle,

Zubereitungsart

Schritt1

Das Zitronengras kräftig drücken und in 2 cm lange Stücke schneiden. Den jeweiligen Fond erhitzen, Schalotten, Zitronengras und Abrieb dazu geben, leise köcheln, etwas auf die Hälfte reduzieren lassen. Passieren, den Weißwein und die Sahne dazu geben, mit Knoblauchsatz und weißem Pfeffer würzen, auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt2

Jetzt könnte man das zarte Geflügelfleisch, Kalbfilet oder auch Fisch einlegen, sanft garen.

Schritt3

Gute Küche muss bei Gekonntgekocht nicht kompliziert sein.

Schritt4

Ganz leicht mit hellem Soßenbinder oder etwas angerührter Speisstärke "sämig" binden.

Schritt5

Nachschmecken, kurz vor dem Servieren etwas kalte Butter und

Schritt6

2 El geschlagene Sahne unter heben.

Schritt7

-

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** lecker, leicht, modern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronen-gras-schaum/>