

Rezept

Limetten-Kräuter-Schaum

Ein Rezept von Limetten-Kräuter-Schaum, am 12.05.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 1 Bio-Limette | 1 Schalotte |
| 1 Stiel Petersilie | 3 kleine Zweige Kerbel |
| 30 g Butter | 200 ml Gemüsebrühe oder -fond |
| 150 g Sahne | Salz |
| Pfeffer | 1 Beet Kresse |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Limette heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Schalotte schälen und fein hacken. Petersilie und Kerbel waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken.

2. Die Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Limettenschale und Kräuter kurz mitdünsten. Die Brühe angießen und 2-3 Min. köcheln lassen.

3. Den Sud mit dem Pürierstab fein mixen und durch ein Sieb streichen. Sahne und 1 EL Limettensaft zufügen und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Die Kresse vom Beet schneiden und zugeben. Die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufmixen und servieren.