

Rezept

# Limetten-Kräuter-Schaum

Ein Rezept von Limetten-Kräuter-Schaum, am 12.05.2024

## Zutaten

- |                           |                                      |
|---------------------------|--------------------------------------|
| <b>1</b> Bio-Limette      | <b>1</b> Schalotte                   |
| <b>1</b> Stiel Petersilie | <b>3</b> kleine Zweige Kerbel        |
| <b>30 g</b> Butter        | <b>200 ml</b> Gemüsebrühe oder -fond |
| <b>150 g</b> Sahne        | Salz                                 |
| Pfeffer                   | <b>1</b> 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.