

## Rezept

# Porree mit Käse-Hollandaise

Ein Rezept von Porree mit Käse-Hollandaise, am 28.06.2026

## Zutaten

1,4 kg gleich dicke Stangen Lauch (Porree)	Salz
<b>50 g</b> Butter	Pfeffer
<b>2 EL</b> Petersilienblättchen zum Garnieren	<b>150 g</b> Butter
<b>3</b> Eigelbe	<b>3 EL</b> trockener Weißwein (ersatzweise Wasser)
Salz	<b>100 g</b> frisch geriebener alter Gouda
Pfeffer	<b>1 EL</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

## Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen, je nach Länge dritteln oder vierteln und in sprudelnd kochendem Salzwasser in 4-5 Min. offen bissfest blanchieren. Kalt abschrecken, abtropfen lassen.

---

2. Für die Hollandaise Butter bei kleinster Hitze schmelzen, entstehenden Schaum abschöpfen. Eigelbe mit Wein und 1 Prise Salz verrühren. Über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer dickschaumigen Creme aufschlagen. Flüssige Butter zuerst nur tropfen-, dann esslöffelweise darunter schlagen. Nicht kochen, sonst gerinnt die Sauce. Käse unterziehen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

---

3. Butter erhitzen, Lauch darin unter Wenden erhitzen. Salzen, pfeffern und mit Käse-Hollandaise anrichten. Mit Petersilie garniert servieren.