

# Zitronengras-Schaum

(4 Portionen)

## Zutaten:

- 4 Stück Zitronengras
- 20ml Weißwein
- 20ml Gemüsebrühe
- 125ml Sahne
- 2 Schalotten

## Zubereitung:

Die Schalotten fein würfeln und in 1 EL Olivenöl glasig angehen lassen.

Mit dem Weißwein und der Brühe ablöschen und aufköcheln lassen.

Das Zitronengras mit dem Messerrücken aufklopfen, damit es seinen intensiven Geruch entfesseln kann und in die Sauce geben.

Die Hälfte der Sahne unterrühren und etwas einreduzieren lassen.

Die Sauce durch ein Sieb geben und die restliche Sahne hinzufügen.

Abschliessend mit dem Pürierstab aufmixen und alles zusammen auf einem Teller anrichten.