

Fondue de Poireaux á la Papie – Geschmolzener Lauch mit Dijon-Senf & Zitrone

Dieses Rezept stammt direkt von meinem Schwiegervater aus Frankreich und zeigt, wie man aus einfachem Lauch eine wahre Delikatesse zaubert. Der Lauch wird bei sanfter Hitze gegart, bis er butterweich „schmilzt“. Der Clou ist die Kombination aus echtem Dijon-Senf und frischem Zitronenabrieb. Einfach, saisonal und typisch Französisch.

Zutaten (für 4 Personen)

Für das Lauch-Fondue:

- 3–4 große Stangen Lauch
- 30–40 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- **1–2 EL Dijon-Senf** (je nach gewünschter Schärfe)
- **Abrieb einer Zitrone**
- Ein Spritzer Zitronensaft
- 100 g Crème fraîche oder Sahne
- Ein Schuss trockener Weißwein (optional)
- Eine Prise Muskatnuss (frisch gerieben)
- Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Lauch vorbereiten:

Den Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen. Dann in feine Ringe oder Streifen schneiden.

2. Sanft dünsten:

Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne oder einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Den Lauch hinzufügen und mit einer Prise Salz vermengen. Den Deckel auflegen und den Lauch bei kleiner Hitze ca. 15–20 Minuten sanft dünsten, bis er weich ist. Er sollte keine Farbe annehmen, sondern nur glasig werden.

3. Verfeinern:

Falls gewünscht, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Danach die Crème fraîche, den **Dijon-Senf** und den **Zitronenabrieb** einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Nochmals 2–3 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, bis die Konsistenz schön cremig ist.

Tipp:

Der geschmolzene Lauch schmeckt hervorragend zu gedünstetem Fisch, Pellkartoffeln oder einfach auf einer gerösteten Scheibe Brot. Wer es kräftiger mag, kann zum Schluss noch etwas geriebenen Bergkäse unterheben.

Weinbegleitung:

Ein trockener Weißwein wie ein Silvaner, ein Muscadet oder ein Grauburgunder passt hervorragend dazu.