

Kochen mit Stern | Gebrannter Porree mit Burrata

Zutaten:

- 2 Stangen Porree
- 1 Kugel Burrata
- 1 TL Senf
- 1 EL Ahorn-Sirup
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

Alufolie

Zubereitung:

Porree säubern. Die grünen Enden, dort, wo sich der Porree aufblättert, abschneiden und auf der weißen Seite den Wurzelstrunk entfernen. Die grüne Seite des Porrees in Alufolie einpacken. Den weißen Abschnitt mit Olivenöl einpinseln. Porreestangen auf den heißen Grill legen und von jeder Seite solange grillen, bis der Porree außen ganz schwarz ist.

Aus der Burratakugel den Sahnekern auskratzen und in eine Schüssel geben. Wir benötigen nur den sahnigen Kern. Den äußeren Teil kann man im Kühlschrank aufbewahren und damit z .B. einen Tomaten-Salat veredeln. Den Burratakern mit Senf und Ahorn-Sirup zu einem Dressing verrühren.

Den gebrannten Porree vom Grill nehmen. Die Alufolie entfernen und die Porreestangen auf einen Teller geben. Mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschlitzen und das Burrata-Dressing über dem Porree verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Messer und Gabel das Innere des Porrees stückchenweise aus der gebrannten Schale herausschneiden.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern