

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2021** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Nathalie Pötsch

Marinierter Lauch mit Senf-Mayonnaise und Nuss-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den Lauch:
 4 Stangen Lauch
 1 TL Ahornsirup
 1 TL Honig
 3 EL milder Weißweinessig
 2 Stiele Petersilie
 3 EL grobes Meersalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Den Lauch waschen, trockentupfen, putzen, vom Strunk befreien, halbieren und in einem großen Topf mit Meersalz und Wasser 10 Minuten kochen. Lauch vorsichtig aus dem Wasser heben, in eiskaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Herausnehmen und abtropfen (er muss recht trocken sein).

Für die Marinade Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit Ahornsirup und Essig mischen. Lauch in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und damit marinieren.

Für die Mayonnaise:
 1 Ei (M)
 1 EL Dijonsenf
 2 EL Weißweinessig
 80-100 ml neutrales Öl
 70 ml Haselnussöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei, Senf, Essig, Salz und Pfeffer in einem schlanken Rührbecher mit einem Pürierstab durchmischen. Öle langsam unter ständigem Mixen nach und nach einfließen lassen. Mayonnaise abschmecken.

Für den Crunch:
 2 EL Haselnusskerne
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Nüsse hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Haselnüsse darin goldgelb rösten und mit Salz würzen.

Mayonnaise kreisrund auf dem Teller verstreichen. Die marinierten Lauchstücke mittig draufsetzen, mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen und das Gericht auf Tellern angerichtet servieren.