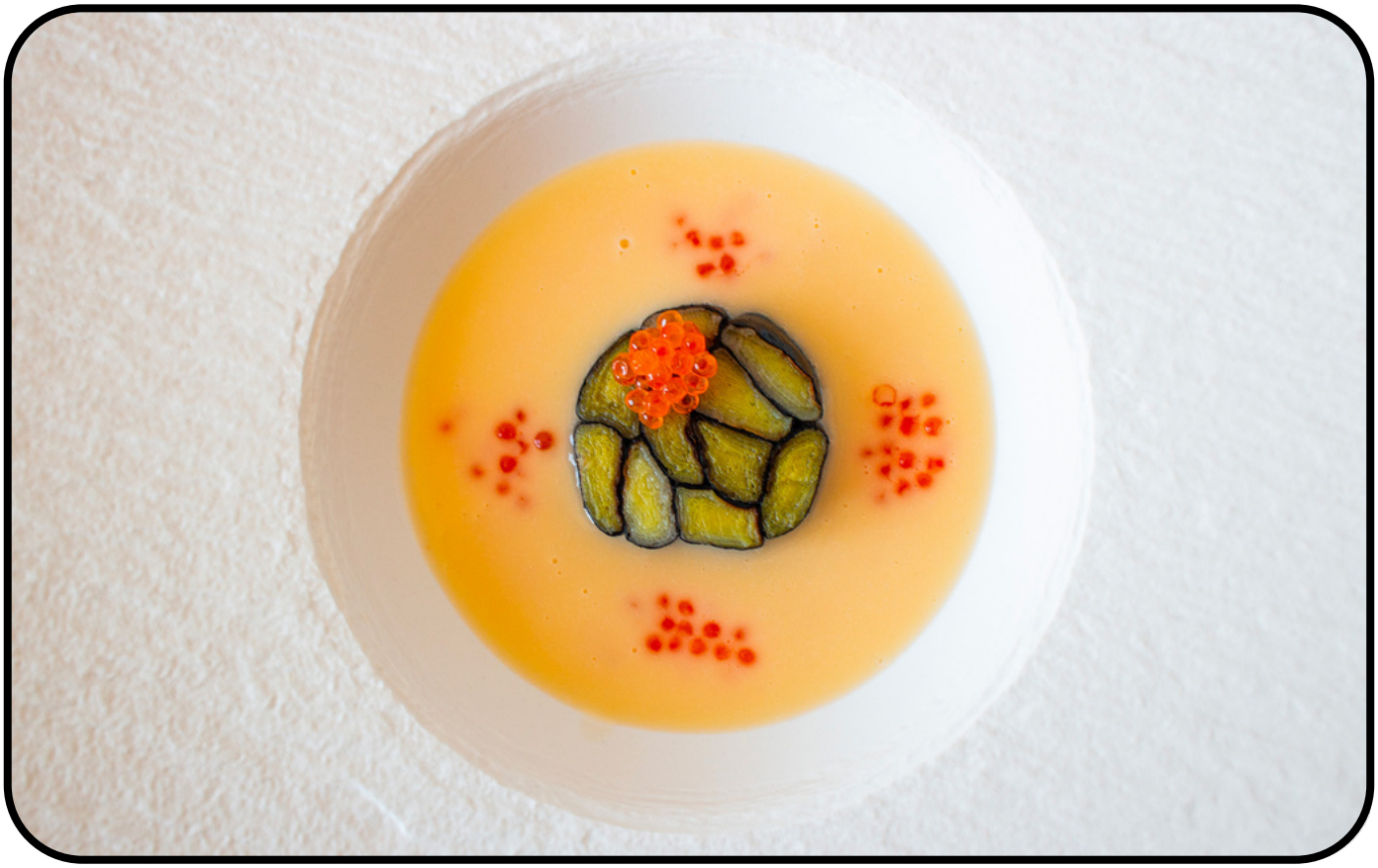
In Nori eingewickelter Lauch mit Beurre blanc und Forellenrogen

Besondere Empfehlung / Vorspeise

Détail de la recette

Par Qookster



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Difficile	6-8	$	45min	60min

Für Ostern 2023 setze ich auf diese visuell so ansprechende Vorspeise! In meiner Familie ist es üblich, das Ostermahl mit dem traditionellen "Poireaux vinaigrette", aka mariniertem Lauch, zu beginnen, um die gefärbten hartgekochten Eier zu begleiten, die die Kinder kurz vor dem Essen im Garten gesammelt haben. Mein heutiges Rezept hat einen kleinen Twist: der Lauch wird in Nori-Blätter gewickelt und begleitet von Beurre blanc mit Forellenrogen. Du kannst diese Vorspeise so wie sie ist oder mit weichen, hartgekochten, oder pochierten Eiern servieren. Der Lauch sollte am Vortag zubereitet werden, da es mindestens eine Nacht im Kühlschrank ruhen muss. Die Beurre blanc wird hingegen direkt vor dem Servieren zubereitet.

Liste des ingrédients

Für den Lauch

3 Lauchstangen

2 Streifen Orangenschale

2 Streifen Zitronenschalen

2 Streifen Thymian

3 Esslöffel Olivenöl

Nori-Blätter

Salz und Pfeffer

Für die Beurre blanc

160g gekühlte Butter in Würfeln

2 Schalotten

1.2dl trockener Weisswein

1 Zitronensaft

50g Forellenrogen

Étapes de préparation

1

Beginne am Vortag mit dem Lauch: Entferne das Grün des Lauchs und bewahre es für eine andere Verwendung auf. Schneide den weissen Teil des Lauchs in 2 gleich grosse Stücke und durchbohre sie an 3 oder 4 Stellen mit der Klinge des Messers.



2

Leg die Lauchstücke in eine hitzebeständige Form, bestreiche sie mit Olivenöl, gib die Streifen aus Zitronen- und Orangenschale sowie den Thymian darüber. Decke die Form mit Alufolie ab und gare den Lauch für 60 Minuten (oder bis sie durch sind) im auf 160°C vorgeheizten Backofen.



3

Lass den Lauch etwas abkühlen, entferne die erste Schicht, wenn sie dir trocken vorkommt, und wickle den Lauch dann in ein Stück Noriblatt.



4

Leg die Hälfte des Lauchs auf ein Blatt Frischhaltefolie, dann die zweite Hälfte darauf und rolle das Ganze zu einer Rolle. Verschliesse die Enden luftdicht, indem du die Frischhaltefolie verknotest, tauche die so entstandene Wurst in eine Schüssel mit Eiswasser und lass über Nacht an einem kühlen Ort ruhen.



5

Schneide den Lauch, wenn er noch in der Folie ist, am nächsten Tag in ca. 1.5 cm dicke Scheiben, richte sie auf deinen Serviertellern an und entferne die Folie. Achtung, dieser Schritt muss erfolgen, wenn der Lauch noch sehr kalt ist und mit einem sehr scharfen Messer.



6

Bereite die Beurre blanc zu: Schneide die Schalotten fein und gib sie in einen kleinen Topf, zusammen mit dem Wein und dem Zitronensaft. Gare bei mittlerer Hitze, bis es fast vollständig eingekocht ist.



7

Gib 4–5 EL kaltes Wasser hinzu, erhöhe die Hitze auf mittelhohe bis hohe Stufe und füge nach und nach die Butter hinzu, während du mit dem Schneebesen eine Emulsion machst. Sobald die gesamte Butter eingearbeitet und die Emulsion fest geworden ist, nimm die Sauce vom Herd und streiche sie durch ein feines Sieb, um die Schalotten zu entfernen. Halte sie im Wasserbad warm, wenn du sie nicht sofort servierst.



8

Kurz vor dem Servieren gibst du die Forelleneier in die Sauce und füllst den Teller mit dem Lauch mit 1–2 EL der Sauce. En Guete

