Niedergegarter Lauch & Bottarga

Besondere Empfehlung / Wohlbefinden / Ausgefallen / Vorspeise / Hauptspeise

Détail de la recette

Par Qookster



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$	20min	30min

Sali! Das heutige Rezept ist inspiriert vom Stil der Teller zum Teilen, die derzeit in der Gastronomie sehr beliebt sind und die ich besonders mag. Der Lauch wird bei niedriger Temperatur gegart und dann leicht grilliert, dann wird er mit einem mit Zitrone aufgeschlagenen Ricotta und geriebenem Bottarga serviert. Dazu kommen noch ein paar geröstete Haselnüsse für den Crunch und Minze für die Frische. Ich würze das Gericht mit einem sehr guten Olivenöl, aber es ist auch möglich, es mit einem mit Kräutern oder Zitrusfrüchten aromatisierten Öl zu servieren, um noch mehr Geschmack zu erhalten. Wenn du keinen Sous-Vide-Garer hast, keine Sorge, ich erkläre dir im Tipp unter dem Rezept, wie es trotzdem geht.

Liste des ingrédients

Für den Lauch

2 Lauchstangen

1 Blatt des Zitronenbaums (optional)

1 Streifen Orangenzeste

1 Zweig Thymian

1 Esslöffel Olivenöl

Für den Ricotta

200 g Ricotta

Zeste von 1 Zitrone

Salz und Pfeffer

Garnitur

50 g Bottarga

20 g geröstete Haselnüsse

2 Zweige Minze

Olivenöl extra vergine

Salz und Pfeffer

Étapes de préparation

1

Schneide den grünen Teil des Lauchs ab und hebe ihn für ein anderes Rezept auf, nimm die erste Schicht vom Weiss des Lauchs ab. Erhitze ein Wasserbad auf 85 °C.



2

Gib den Lauch, das Zitronenblatt, die Orangenschale, den Thymian und das Olivenöl in einen Vakuumbeutel und koche es 45 Minuten im Wasserbad.



3

Verquirle in der Zwischenzeit den Ricotta mit den Zitronenzesten zu einer homogenen Masse und stelle sie kühl.



4

Nimm den Lauch vorsichtig aus dem Vakuumbeutel und lass ihn 10-15 Minuten abtropfen, bevor du ihn in 2-3 gleich grosse Stücke schneidest und mit dem Bunsenbrenner oder dem Backofengrill röstest.



5

Lege eine Servierplatte mit Ricotta aus, verteile den Lauch darauf, gib einen Schuss Olivenöl und Fleur de Sel darüber, reibe dann den Bottarga darüber und schliesse mit den grob gehackten Haselnüssen und der gezupften Minze ab.

