

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Gebrannter Lauch mit Pinien-Vinaigrette

25 Minuten/leicht



Zutaten für 1 Person

2 Stangen Lauch, Steinsalz, Olivenöl, 1 Knolle Knoblauch, ein Stück Ingwer (ca. 2 cm).

Für die Pinien-Vinaigrette: 100 g geröstete Pinienkerne, 150 ml Gemüsefond, 20 ml Sherry-Essig, 10 ml Balsamico-Essig, 50 ml Walnussöl, 5 g Salz, 10 g Zucker.

Außerdem: 2 Paradeiser, 2 EL Olivenöl, evt. etwas Paprikapulver, 1 Apfel, 1 Bio-Zitrone, 1 Bio-Limette, 1 Zehe Knoblauch, Schnittlauch.

Zubereitung

Für die Pinien-Vinaigrette die Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten und durch ein Sieb drücken. Mit allen anderen angeführten Vinaigrette-Zutaten vermengen und abschmecken.

Die grünen Enden der Lauchstangen abschneiden und beiseite legen. Die Lauchstangen im Ganzen in eine Auflaufform geben, salzen und mit Olivenöl beträufeln. Eine halbierte Knoblauchknolle und ein Stück Ingwer dazu legen und im Rohr bei 210 °C 10 bis 15 Minuten schmoren.

Aus dem Rohr nehmen und die verbrannten Schichten entfernen.

Die beiden Paradeiser einschneiden und kurz in kochendes Wasser legen, danach in eiskaltem Wasser kurz abkühlen. Abtrocknen, schälen und vierteln. Aus dem Paradeiserfruchtfleisch Würfel schneiden. Die restlichen Paradeiserteile durch ein Sieb drücken und mit 2 EL Olivenöl vermengen; mit den Paradeiserwürfeln vermischen. Den Apfel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Die grünen Lauchenden in sehr feine Streifen schneiden und mit einem kleinen Stück Ingwer und dem geschnittenen Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen. Die Paradeiserwürfel zugeben und nach Geschmack mit etwas Paprikapulver würzen. Zum Schluss noch die Apfelwürfel, Limettenschale und frisch geschnittenen Schnittlauch untermengen.

Den Lauch mit der Pinien-Vinaigrette übergießen und mit der Lauch-Tomatenmischung servieren.