

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Lauch, Risina-Bohnen, Kräuterseitlinge

45 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 Stangen Lauch, Salz, Pfeffer, 1 Schalotte, Olivenöl, 500 g Risina-Bohnen (oder weiße Bohnen), 1 Liter Gemüsefond, Lorbeerblatt, Thymian, Knoblauch, 1 kg Kräuterseitlinge, 50 g Butter, Saft und Schale von 1 Amalfi-Zitrone (unbehandelte Schale), 1 Bund Schnittlauch.

Zubereitung

as Grüne vom Lauch entfernen und die weißen Lauchteile in Olivenöl anbraten, Thymian zugeben und im Rohr bei 200 °C ca. 15-20 Minuten garen. Einen Teil der Kräuterseitlinge halbieren und rautenförmig einschneiden. Die halbierten Pilze auf der Schnittfläche in etwas Öl anbraten und gemeinsam mit dem Lauch im Rohr ca. 10 Minuten garen.

Sobald der Lauch komplett weich ist, herausnehmen und abkühlen lassen. Die äußerste Schicht des Lauchs entfernen und das Innere herauskratzen. Die herausgeschabten Lauchteile fein hacken mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die grünen Lauchteile und die Schalotte in feine Würfel schneiden und mit den Pilzwürfeln in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Gemüsefond aufgießen, die Bohnen, Lorbeerblatt, Thymian und Knoblauch hinzugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Sobald der Fond fast verdampft ist, den fein geschnittenen Schnittlauch, Zitronenschale, Zitronensaft und Butter hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bohnen auf den Tellern verteilen, jeweils eine Nocke Ofenlauch und zwei halbierte Pilze darauf platzieren.