

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Lauch im Ofen verbrannt mit Safran-Mayo und frittiertem Topinambur

Köchin: Parvin Razavi

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den verbrannten Lauch

- 4 Lauchstangen

Für die Topinambur Chips

- 4 Topinambur Knollen
- neutrales Öl zum Frittieren
- Salz
- 1 Mandoline

Für die Safran-Mayo

- 200 ml Sojamilch
- 1 TL Senf
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz
- Kristallzucker
- ½ TL Safran in 2 EL warmem Wasser aufgelöst
- 400 g neutrales Pflanzenöl
- 1 Dressierbeutel

Zubereitung

1. Für den verbrannten Lauch die Lauchstangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Rohr bei sehr hoher Temperatur verbrennen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Topinambur Knollen waschen und mit einer Mandoline in sehr dünne Scheiben hobeln. Die Scheiben anschließend in einem Topf in heißem Öl frittieren, herausnehmen, auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.
3. Für die Mayonnaise die Sojamilch mit dem Senf, dem Zitronensaft, etwas Salz, einer Prise Kristallzucker, dem in warmem Wasser angerührten Safran und dem Pflanzenöl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen. Die Mayonnaise in einen Dressierbeutel füllen.
4. Nun den verbrannten Lauch aus dem Rohr nehmen und die äußerste, verbrannte Schicht vorsichtig entfernen.
5. Zum Schluss den Lauch in 5 cm große Stücke schneiden und auf einem flachen Teller anrichten. Die Topinambur Chips dazugeben und die Safran-Mayo aufspritzen.