

Rezept des Monats Mai 2019

Lauchgemüse

Lauch oder auch Porree ist das ganze Jahr über frisch zu haben: mehr oder weniger dicke Stangen mit blendend weissem Schaft und dunkelgrünem Laub. Fein geschnitten oder in grössere Stücke geteilt ist er ideal zum dünsten, pfannenrühren, mit Sauce überbacken.

In der klassischen Französischen Küche gibt es eine feine Lauchcreme, genannt Vichyssoise; eher eine feine Rahmsuppe als eine Creme.

Zutaten:

250 g zarte Lauchstangen
200 g mehlig kochende Kartoffeln
2 EL Olivenöl,
frischen Majoran, Knoblauch
1 dl trockenen Riesling
1 Liter Hühner- oder Gemüsebrühe
150 g Saure Sahne oder Schmand oder Crème Fraîche
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
Zitronensaft, geriebene Muskatnuss, Tabasco

Zubereitung:

Den Lauch am Ende des Weissen der Länge nach aufschlitzen und gründlich unter fließendem Wasser putzen. Aber wirklich gründlich, denn oft sammelt sich in den Blättchen versteckte Erde. Den Lauch in feine Ringe schneiden.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Lauch und Kartoffeln einrühren. Den Knoblauch dazu pressen, den Majoran zufügen und unter rühren bei milder Hitze einige Minuten dünsten.

Wein und Brühe angiesen, aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze ca. 30 Minuten köcheln.

Die Suppe glatt pürieren, die Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat und anschliessend mit einigen Tropfen Zitronensaft und Tabasco abschmecken.

Die klassische Vichyssoise wird kalt gegessen. Dazu die Suppe über Nacht im Kühlschrank durchkühlen. Schmeckt aber auch heiss vorzüglich.

Zur Deko und zur Steigerung des Geschmacks können der Suppe alle möglichen Toppings zugegeben werden: Lauchringe, Schinken- und Lachsstreifen, Tomatenwürfel, geröstete Sesamkörner, Croutons, was Sie wollen.

Ein weiterer Lauch-Klassiker ist die Lauch-Speck-Wähe. Eigentlich bin ich ja kein Freund von diesen mit gequirelter Eiermilch aufgegossenen Tartes. Aber bei Lauch und Speck gehören sie einfach dazu.

Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

Man nehme nach Swiss Milk:

1 Mürbteig

100 g gewürfelten Bauchspeck oder wenn Sie's finden geräucherte Schweinebacke

200 g Lauch, gerüstet und in feine Streifen geschnitten

300 g rezenter Gruyère

2 verquirlte Eier

2.5 dl Milch

2 dl Saucenhalbrahm

Pfeffer, Muskatnuss, Paprikapulver

Den ausgewallten Mürbteig in ein gebuttertes Blech legen. Mehrmals mit der Gabel einstechen, damit er beim Backen nicht hochgeht.

Parallel dazu die Speckwürfel in einer Pfanne anbraten und den Lauch dazugeben. Alles zusammen wenige Minuten dämpfen. Die restlichen Zutaten innig vermischen und Lauch und Speck darunterziehen.

Den Belag auf dem Teigboden verteilen und mit einer Spatel glatt ziehen. Wer noch mehr Geschmack braucht, kann einige oder mehrere Butterflöckchen auf der Masse verteilen. Das Ganze in der unteren Hälfte des auf 180° vorgeheizten Backofens ca. 30 Minuten backen.

Schmeckt heiss, warm und kalt.

Bei meiner Recherche habe ich noch ein Lauchgemüse aus meiner Kindheit gefunden. Lauch gehört ja zu den allzeit preiswerten Genüssen, so wie Zwiebeln, Möhren und Knollensellerie. Deshalb gab es das bei uns früher öfters.

Zutaten:

3 Stangen Lauch

25 g Butter

25 g Mehl (das kann man in glutenfreien Zeiten auch weglassen)

1 dl kalte Milch

2 dl Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Sahne

Zubereitung:

Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. In ein Sieb geben, noch einmal durchwaschen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl mit einem Schwingbesen zu einer hellen Mehlschwitze verrühren. Glutenfrei eben ohne Mehl direkt den Lauch dazugeben und leicht andünsten. Alles mit Milch aufgiessen. Salzen und pfeffern, mit Muskat abschmecken, mit der Sahne aufgiessen und dicklich einkochen.

Wenn Sie noch Griebenschmalz vom letzten Monat übrig haben, können Sie es dem Gemüse zugeben. Verbessert den Geschmack deutlich!

Dazu einen kräftigen Riesling oder Spätburgunder Harte Erde und der Abend ist Ihr Freund!