

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juli 2025
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Antonie Letizia Tür

Geschmortes Lauchherz mit Lauch-Tomaten-Gemüse in Lauch-Curry-Schaumsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die geschmorten Lauchherzen:

2 große Stangen Lauch
 Butter, zum Anbraten
 4 EL Olivenöl

Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Das Grün der Lauchstange abtrennen und zur Seite legen. Den weißen Teil der Lauchstangen einölen, salzen und circa 15 Minuten auf einem Backblech im Backofen schmoren, bis die äußerste Schicht leicht angekohlt ist. Anschließend herausnehmen, äußere Schicht ablösen, Stange dritteln und jeweils der Länge nach halbieren. In einer Pfanne mit Butter die Schnittflächen golden anbraten. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Lauch-Schaumsauce:

1 Lauchstange
 4 weiße Champignons
 4 Schalotten

1 Knoblauchzehe
 50 ml Sahne
 80 g kalte Butter

250 ml Weißwein
 700 ml Gemüsefond
 1 TL Ahornsirup

2 EL Olivenöl
 ½ TL Stärke

1 TL mildes Currysüppchen
 Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Grün der Lauchstange abtrennen und zur Seite legen. Den weißen Teil der Lauchstangen grob kleinschneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und ebenfalls grob klein schneiden. Champignons grob kleinschneiden. Alles bei niedriger Temperatur in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Currysüppchen hinzugeben. Nach 3-5 Minuten Temperatur hochdrehen und kurz danach mit Wein ablöschen. Wein komplett reduzieren lassen und mit Fond aufgießen. Fond 10 Minuten einkochen und anschließend Sahne hinzugeben. Alles fein pürieren. Falls grobe Faserreste übrigbleiben, mit einem feinen Sieb passieren. Erneut aufkochen und reduzieren, bis die Sauce etwas anzieht. Falls notwendig mit etwas in Wasser aufgelöster Stärke abbinden. Vom Herd nehmen und mit Butter und Pürierstab aufmontieren. Mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Lauch-Tomaten-Gemüse:

Ca. 150 g Lauch, von oben
 1 große Tomate
 10 g Butter

1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Das zur Seite gelegte Lauchgrün in ca. 3 mm feine Ringe schneiden. Tomate schälen, entkernen und ganz fein würfeln. Bei mittlerer Hitze Tomatenstücke und Lauchgrün in eine Pfanne geben und in Olivenöl und Butter circa 10 Minuten langsam garen. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

4 Cocktailtomaten
 Einige Knoblauchblüten

Tomaten in dünne Scheiben schneiden und mit Knoblauchblüten als Garnitur verwenden.

Tomaten-Lauchgrün in die Mitte der Teller geben. Aufgeschäumte Lauchsuppe darüber geben. Gebratene Lauchherzen in der Mitte platzieren und mit Tomatenscheiben und Knoblauchblüten garniert servieren.