



„Poireaux brûlée“

Geschmorter Lauch mit Kartoffelstampf

Zutaten (für vier Portionen):

Geschmorter Lauch

4 Lauchstangen
Meersalz

Streichholzkartoffeln

200 g Kartoffeln (festkochend)
Essig
Öl zum Frittieren
Salz
Rosmarin, gemahlen

Walnussbutter

80 g Butter, weich
30 g Walnüsse
Salz, Pfeffer
1-2 Knoblauchzehen
1 Zitrone

Kartoffelstampf

800 g Kartoffeln (mehligkochend)
100 g Butter
150 ml Milch
Salz, Pfeffer
Lorbeerblatt
Muskatnuss

Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Lauch putzen, mit Meersalz auf ein ausgelegtes Backblech geben. So lange backen, bis die äußere Schicht verkohlt und schwarz ist, das dauert etwa 30 Minuten.

Die festkochenden Kartoffeln in feine Stifte schneiden. Mit einem Schuss Essig in kaltes Wasser einlegen, damit die Stärke austritt. Eine Viertelstunde ziehen lassen, dann das Wasser abgießen und die Kartoffeln trockentupfen. Portionsweise in etwa 140 Grad heißem Öl frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier entfetten und mit Salz und Rosmarin würzen.

Für die Nussbutter Walnüsse fein hacken. Butter in einem Topf bräunen. Nüsse, Salz, Pfeffer, geriebenen Knoblauch und Zitronenabrieb hinzugeben.

Für den Kartoffelstampf Kartoffeln schälen, waschen, in kaltes, gesalzenes Wasser geben und ein Lorbeerblatt hinzufügen. In circa 30 Minuten garkochen. Milch und Butter erwärmen, mit



Muskatnuss würzen und über die Kartoffeln geben. Diese anschließend mit einem Stampfer zerstampfen.

Den Lauch aus dem Ofen holen, die verkohlte Schicht vorsichtig entfernen und das zarte Innenleben in Stücke schneiden.

Einen Klecks Kartoffelstampf auf warme Teller geben. Lauchstücke darauf geben, mit der Walnussbutter begießen und mit den knusprigen Streichholzkartoffeln toppen. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

691 kcal – 51 g Fett – 10 g Eiweiß – 48 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.