

Lauchmaki mit Lauchschopf im Wasabi-Buttermilchsud

Für zwei Personen

Für das Lauchöl:

2 gleichstarke Porreeestangen 100 ml Sonnenblumenöl Salz, Eiswasser

Für den Lauchmaki:

4 schlankere Porreeestangen 2 EL Edamame, ohne Schale 1 Noriblatt
700 ml Geflügelfond 200 g Butter

Für den Buttermilchsud:

400 ml Vollmilch 40 ml weißer Essig 1 TL Wasabipaste
Salz weißer Pfeffer

Für den Erbsen-Wasabi-Sand:

1 Tüte getrock. Wasabi-Erbsen

Für den Lauchschopf:

2 Wurzeln von Porreeestangen Pflanzenöl Salz

Für das Lauchöl:

Die grünen Blätter des Porrees/Lauchs ca. 2 Minuten in Salzwasser blanchieren, mit Eiswasser abschrecken und im Standmixer mindestens 5 Minuten auf hoher Stufe mixen. Öl auf ca. 60-70 Grad erhitzen und dazugeben. Durch ein feinmaschiges Sieb passieren.

Für den Lauchmaki:

Die weißen Teile von den Lauchstangen im Geflügelfond und Butter bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garziehen lassen. Kurz vor Ende Edamame dazugeben und nach ca. einer Minute wieder rausholen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit dem Noriblatt mit Hilfe von Frischhaltefolie zu einem großen festen Maki formen und beiseitestellen.

Vor dem Anrichten zu ca. 2-3 cm dicken Scheiben schneiden und die Folie entfernen.

Für den Buttermilchsud:

Vollmilch bei mittlerer Temperatur aufsetzen. Warme Milch mit dem Essig und Wasabi versetzen und ausflocken lassen. Nach ca. 15 Minuten kann die so entstandene Buttermilch mit dem Stabmixer geblättert werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Erbsen-Wasabi-Sand:

Eine Handvoll Wasabi-Erbsen im Minihacker zu einem feinen Sand reiben, einige ganze Erbsen zur Deko bereitstellen.

Für den Lauchschopf:

Wurzeln gut waschen. Den untersten Teil des Lauches abscheiden, sodass alle Wurzeln noch zusammenhängen. In Pflanzenöl kurz golden frittieren. Zum Servieren die Wurzeln abschneiden und mit Salz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. Die Buttermilch und das Lauchöl apart servieren und am Tisch angießen.

Isabella Farnleitner am 21. März 2023