

Lauch mit Morchel-Soße, Rote Bete und Tonburi

Für zwei Personen

Für den Lauch: 2 Stangen Lauch

Für die Morchelsauce:

30 g getrock. Spitzmorcheln	4 Schalotten	1 Zitrone, Saft
100 g vegane Butter	200 ml Soja Cuisine	300 ml Soja Drink Natur
100 ml weißer Sherry	200 ml Gemüsefond	20 g dunkle Misopaste
fruchtiges Olivenöl	Zucker	Salz

Für die Rote Bete:

500 g vorgeg. Rote Bete	1-2 EL Apfelessig	Zucker, Salz
-------------------------	-------------------	--------------

Für den Tonburi:

8-10 TL Tonburi	fruchtiges Olivenöl	Salz
-----------------	---------------------	------

Für die Garnitur: Austernblätter

Für den Lauch: Die Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen. Lauch putzen und das untere Ende (Wurzeln) abschneiden. Den unteren, geraden Teil des Lauchs in der Pfanne verkohlen lassen. Lauch immer mal wieder etwas drehen.

Anschließend die äußeren, verkohlten Schichten entfernen. In die Mitte auf einen Teller legen.

Erst wenn der Lauch ordentlich Hitze und Röstaromen bekommt, entfaltet er sein süßliches Aroma.

Für die Morchelsauce: Getrocknete Spitzmorcheln mit 400 ml kochendem Wasser in einer Metallschüssel übergießen.

Schalotten abziehen, klein schneiden und in einer Kasserolle in fruchtigem Olivenöl andünsten. Mit Sherry ablöschen und den Alkohol verkochen lassen. Gemüsefond sowie 200 ml Einweichwasser der Pilze dazu geben. Dabei darauf achten, das Sandreste in der Schüssel bleiben. Weiter reduzieren lassen und Misopaste einrühren.

Morcheln abtropfen lassen oder sanft ausdrücken, dann klein schneiden und zwei Drittel in die Sauce geben. Rest für den späteren Gebrauch aufbewahren. Sauce weiter köcheln und einreduzieren lassen. Dann alles mit einem Pürierstab mixen und passieren. Den aufgefangenen Sud zurück in einen sauberen Topf geben. Soja Cuisine, vegane Butter und Soja Drink zufügen und weiter reduzieren lassen. Sauce mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken. Sauce kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufmixen. Restliche Morcheln unterrühren.

Wenn die Konsistenz der Sauce zu dick ist und man sie schaumiger bzw. leichter mag, noch etwas Soja Drink dazu geben.

Für die Rote Bete: Rote Bete in unterschiedliche lange Würfel oder Stangen zuschneiden.

Mit etwas Apfelessig, Salz und Zucker marinieren.

Für den Tonburi: Tonburi mit etwas Olivenöl und Salz vermischen.

Für die Garnitur: Gericht mit Austernblättern garnieren.

Daniel Kirner am 04. Juni 2025