

# Marinierter Lauch mit Senf-Mayonnaise und Nuss Crunch

**Für zwei Personen**

**Für den Lauch:**

4 Stangen Lauch	1 TL Ahornsirup	1 TL Honig
3 EL milder Weißweinessig	2 Stiele Petersilie	3 EL grobes Meersalz
Salz	Pfeffer	Eiswasser

**Für die Mayonnaise:**

1 Ei (M)	1 EL Dijonsenf	2 EL Weißweinessig
80-100 ml neutrales Öl	70 ml Haselnussöl	Salz, Pfeffer

**Für den Crunch:**

2 EL Haselnusskerne	1 EL Butter	Salz
---------------------	-------------	------

**Für den Lauch:**

Den Lauch waschen, trockentupfen, putzen, vom Strunk befreien, halbieren und in einem großen Topf mit Meersalz und Wasser 10 Minuten kochen. Lauch vorsichtig aus dem Wasser heben, in eiskaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Herausnehmen und abtropfen (er muss recht trocken sein).

Für die Marinade Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit Ahornsirup und Essig mischen. Lauch in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und damit marinieren.

**Für die Mayonnaise:**

Ei, Senf, Essig, Salz und Pfeffer in einem schlanken Rührbecher mit einem Pürierstab durchmischen. Öle langsam unter ständigem Mixen nach und nach einfließen lassen. Mayonnaise abschmecken.

**Für den Crunch:**

Nüsse hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Haselnüsse darin goldgelb rösten und mit Salz würzen.

Mayonnaise kreisrund auf dem Teller verstreichen. Die marinierten Lauchstücke mittig draufsetzen, mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen und das Gericht auf Tellern angerichtet servieren.

Nathalie Pötsch am 18. Mai 2021