

Lauch-Creme mit Garnelen

Für 4 Portionen:

500 g Lauch	30 g Butter	$\frac{3}{4}$ Liter Wasser
Salz	10 g Mehl	100 g Sahne
250 g Garnelen	Pfeffer, Muskat	

Lauchstangen putzen: Alle groben, dunkelgrünen Teile entfernen, der Länge nach einritzen, sehr gründlich waschen. Dann das Wurzelende abschneiden, die Stangen längs vierteln, in sehr feine Streifen schneiden.

Die Hälfte des Fetts in einem Topf schmelzen, Lauch dazu geben und unter Rühren etwa drei Minuten garen. Mit Wasser auffüllen, salzen.

Das restliche Fett und das Mehl zu einem Kloß verkneten. Unter die Lauchbrühe im Topf rühren und nochmals für fünf Minuten kochen.

Mit Sahne, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren die Garnelen auf den Tellern verteilen.

Tipps:

Variationen: Anstelle von Garnelen passen auch Flusskrebse, Streifen von Lachsschinken oder geriebener Käse.

Bei Lauch müssen Sie bis zu 40 Prozent Abfall einkalkulieren. Restliche Stangen bewahren Sie am besten fertig geputzt und feucht eingeschlagen im Kühlschrank auf. Mit dem frischen Gemüse lässt sich jederzeit ein Salat, eine Suppe oder ein Eintopf anreichern.

Porree pur ist eine delikate und auch attraktive Beilage. Dünsten Sie die ganzen geputzten Stangen in Butter, gewürzt mit etwas Salz, Zitronensaft und Zucker in etwa acht Minuten bei geschlossenem Topf. Das Gemüse muss bissfest bleiben. Eventuell mit geriebenem Käse gratinieren.

Poree, in feine Ringe geschnitten, schmeckt auch roh als Salat. Bekömmlicher allerdings ist es, das bereits geschnittene Gemüse zu blanchieren, das heißt, kurz in kochendes Wasser zu tauchen und dann eiskalt abzubrausen.

Sehr lecker und praktisch für Gäste ist eine Lauchtorte. Dünsten Sie etwa 800 Gramm klein geschnittenen Lauch in Fett, geben Sie 100 Gramm geriebenen Käse, drei Eier und 250 Gramm Schmant dazu. Die Masse mit Salz und Muskat würzen und in einer großen Tarteform auf einem Mürbeteigboden verteilen. Bei 180 Grad rund 45 Minuten backen

test Januar 2003