

Lauch-Vinaigrette mit Cashew-Kernen

Für 4 Personen

Für den Lauch:

6 Stangen Lauch 1 Bund Frühlingszwiebeln

Für das Lauchstroh:

1 Stange Lauch Sonnenblumenöl

Für die Vinaigrette:

Olivenöl Rotweinessig Dijon-Senf, fein

Pyramidensalz brauner Rohrzucker Wasser

Knoblauch, gerieben

Für die Cashewkerne:

Zucker 200 g Cashewkerne 1 Bund Schnittlauch

Für den Lauch:

Den Lauch putzen, die ersten beiden Schichten ablösen und in etwa 15 cm lange Stücke schneiden. Nun den Lauch in gesalzenem Wasser blanchieren.

Die Frühlingszwiebel putzen und schmutziges vom Grün abschneiden. Zu dem Lauch geben und ebenfalls blanchieren.

Anschließend den Lauch und die Frühlingszwiebel in einem Tuch ausdämpfen.

Für das Lauchstroh:

Von der geputzten Lauchstange das Weiße in sehr feine Streifen schneiden und in reichlich Öl bei eher niedriger Temperatur frittieren.

Anschließend bei 50 Grad im Ofen trocknen lassen.

Für die Vinaigrette:

Aus dem Öl, Essig, Senf, Salz, Zucker, Wasser und geriebenem Knoblauch nach Gefühl und Geschmack eine Vinaigrette anrühren.

Für die Cashewkerne:

Zucker dunkel karamellisieren lassen (auf 150 Grad) und die Cashewkerne dazugeben, bis sie mit einer Karamellschicht überzogen sind. Die karamellisierten Cashewkerne z.B. mit einem Nudelholz grob zerkleinern.

Von dem blanchierten Lauch und den Frühlingszwiebeln eventuell harte äußere Blätter entfernen. Den Lauch der Länge nach halbieren und auf einem Teller anrichten. Die Frühlingszwiebeln quer darüber legen. Die Vinaigrette darüber geben und das Ganze mit Lauchstroh und Schnittlauchröllchen garnieren.

Christian Lohse am 20. Januar 2018