Gefüllter Lauch mit Speck

Für 4 Personen

Für das Kartoffelpüree:

600 g Kartoffeln, mehligk. Salz 250 ml Milch

50 g Butter 1 Prise Muskatnuss

Für den Lauch:

2 Stangen Lauch Salz Pfeffer

1 Prise Muskatnuss 100 g Gouda in Scheiben 100 g Bauchspeck in Scheiben

Pflanzenöl

Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten weichkochen.

Den Lauch am Stück gut waschen, den Strunk dran lassen, die äußeren unschönen Blätter abnehmen und am anderen Ende das grobe grüne vom Lauch abschneiden, sodass der Lauch ca. 20-25 cm lang ist.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Lauchstangen je nach Dicke darin 3-5 Minuten blanchieren, der Lauch sollte aber nicht zu weich werden.

Den Lauch abschütten und trockentupfen. Jede blanchierte Stange Lauch zunächst quer in 2 Hälften schneiden, anschließend vorsichtig längs in erneut 2 Hälften teilen. Die Schnittflächen mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Gouda in Streifen schneiden und auf die Schnittflächen des Lauchs legen. Dann die Lauchstangen wieder zuklappen.

Je 2 Speckstreifen nebeneinander leicht überlappend auf die Arbeitsfläche legen und jeweils eine gefüllte halbe Lauchstangen darauflegen und vorsichtig mit dem Speck ummanteln.

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen und die Speck-Lauchstangen zunächst auf der Nahtseite, dann rundum bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Für das Püree die weich gekochten Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen.

In einem Topf Milch und Butter erhitzen.

Die Kartoffeln durch die Presse in den Topf zur Milch-Mischung drücken und alles zu einem cremigen Püree verrühren. Mit Muskat und Salz würzen.

Die Lauchstangen auf Teller verteilen, mit jeweils etwas Kartoffelpüree anrichten.

Andrea Safidine am 25. September 2023