

Lauch im Speckmantel mit Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

4 Stangen Lauch	24 Sch. Bacon	1 L Wasser
100 g Salz	20 g Zucker	200 g Sauerrahm
1 Schuss Kürbiskernöl	1 Orange	1 Zitrone
1 Prise gemahl. Kümmel	1 Prise Salz	

Für Kartoffelstampf:

4 große, mehligk. Kartoffeln	250 - 400 ml Milch	100 g Butter
1 Lorbeerblatt	Muskatnuss	Salz

Lassen Sie einen Liter Wasser, 100 g Salz und 20 g Zucker zusammen aufkochen und wieder auf Zimmertemperatur abkühlen. Währenddessen den Lauch putzen, dabei die Wurzel und die dunkelgrünen Spitzen abschneiden. Auch die äußeren beiden Blätter entfernen. Waschen Sie die Lauchstangen gründlich und schütteln Sie sie danach trocken.

Füllen Sie das Salz-Zucker-Wasser in eine große Auflaufform und legen Sie die geputzten Lauchstangen 20 Minuten in dieser Lake ein, sodass diese vollständig bedeckt sind. Anschließend herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit etwas Küchenkrepp trockentupfen.

Je 6 Scheiben Speck auf einem Schneidebrett leicht überlappend aneinandergelegt ausbreiten, eine Stange Lauch hineinlegen und komplett einrollen.

Die eingerollten Lauchstangen nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene, im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Sauerrahm in eine Schüssel füllen und mit Salz, Kümmel, Orangenabrieb und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Richten Sie den Lauch mit Kartoffelpüree und etwas Sauerrahm auf zwei Tellern an und beträufeln Sie alles mit einigen Spritzern Kürbiskernöl.

Für Kartoffelstampf:

Kartoffeln waschen und samt Schale in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser und Lorbeerblatt weich kochen. Währenddessen die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die weich gekochten Kartoffeln aus dem Wasser nehmen, pellen, in eine Schüssel geben, mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und nach und nach die heiße Milch einrühren.

Vorsicht, nicht zu viel Milch auf einmal einrühren, da die benötigte Flüssigkeitsmenge stark von der jeweiligen Kartoffelsorte abhängt und daher erheblich variieren kann.

Anschließend vorsichtig die kalten Butterflocken unterheben und den Stampf mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Alexander Herrmann am 15. Januar 2021