

Lauch in Vinaigrette

Lauch in Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 60min.

Menu: [18.11.2015](#)

Creation: [Willy Rufer](#)

Zutaten

6	Stück	Lauchstange
3	EL	Meersalz, grob
1	Stück	Schalotte
1	Stück	Knoblauchzehe
6	EL	Traubenkernöl
80	g	Trüffel, schwarz
40	ml	Portwein, rot
2	EL	Balsamicoessig 8 Jahre alt
3	EL	Rotweinessig
1	Prise	Salz und Pfeffer
1	Prise	Zucker, weiss
4	EL	Olivöl, natives, extra
1	Scheibe	Toastbrot
1	EL	Butter
1	Prise	Salz
4	Stück	Wachtelei
1	Prise	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Vom Lauch (dünne Stangen) die feinen Würzelchen abschneiden (er sollte jedoch unten weiterhin zusammenhalten) und das obere, dunkelgrüne Ende entfernen. (Lauchgrün für andere Zwecke, z. B. zum Kochen eines Fonds, beiseitestellen.)

Einen großen Topf mit reichlich Wasser und Meersalz zum Kochen bringen. Lauchstangen darin blanchieren. Nach 8 Minuten mit einem spitzen Messer testen, ob sie weich sind. Lauch aus dem Wasser heben und in Eiswasser vollständig abkühlen. Dann abtropfen lassen und auf Küchenpapier trocken legen. Lauch leicht pressen, damit er möglichst trocken wird. Die Stangen längs halbieren und bis 30 Minuten vor dem Servieren auf Küchenpapier abgedeckt kalt stellen.



Für die Vinaigrette Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. 2 EL. neutrales Öl in einem Topf erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Trüffel (fein gehackt) darin farblos anschwitzen. Alles mit Portwein ablöschen, bis zur Hälfte einkochen und den Topf vom Herd ziehen. Balsamico und Rotweinessig unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Restliches neutrales Öl und Olivenöl darunterrühren. Die Vinaigrette abschmecken.

Kurz vor dem Servieren aus der Toastscheibe vier Kreise von 4 cm Durchmesser ausstechen und diese in einer Pfanne rösten.

Butter in einer Pfanne erwärmen, den Pfannenboden leicht mit Salz bestreuen. Die Schale der Wachteiler mit einem kleinen Sägemesser anschneiden, Eier aufbrechen und einzeln in eine Tasse gleiten lassen. Eier vorsichtig in die erhitzte Pfanne gleiten lassen, dabei darauf achten, dass die Eigelbe einen Abstand von 4 cm zueinander haben. Wachteiler bei mittlerer Temperatur 1 - 2 Minuten braten. Pfanne vom Herd ziehen und die Eier wie den Toast rund ausstechen. Mit einer kleinen Palette die Eier vorsichtig auf die Toastbrote setzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Anrichten

Lauch auf vier Teller verteilen und mit Vinaigrette beträufeln. Dazu die Spiegelei-Canapés reichen.