

## Das Rezept

LAUCHTÜRMCHEN  
MIT GÄNSELEBER

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Scheiben schwarze Trüffel • 2 EL fein gewürfelte Trüffel • 4 Scheiben Gänseleber à 30 g • 10 EL Olivenöl • 1 EL Balsamessig • 1 TL Sherryessig • grüne Teile von 24 dünnen Lauchstangen • 1 EL gedünstete Lauchringe • 4 abgezogene Längsstreifen einer Frühlingszwiebel • 2 EL angeröstete Pinienkerne • 16 Schnittlauchstängel • Essigwasser (1 l Wasser, 125 ml Essig) • 4 Eier • etwas Butter • Salz, Pfeffer aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

- 1 Trüffelscheiben bis zur Verwendung in 2 EL Olivenöl marinieren. Balsam- und Sherryessig verrühren, salzen. 8 EL Öl einrühren, Trüffelwürfel dazugeben, pfeffern, ziehen lassen. Pinienkerne mit Lauchringen, Salz und Pfeffer vermischen.
- 2 Grüne Lauchteile auf 8 cm kürzen, bissfest dämpfen. 10 Min. lauwarm in der Trüffel-Vinaigrette marinieren, abtropfen, Vinaigrette aufheben. Je 6 Lauchstangen bündeln, mit Zwiebelstreifen zusammenbinden. Senkrecht auf Servierteller stellen. Einige Schnittlauchstängel von oben hineinstecken. Essigwasser simmern lassen. Nacheinander Eier in eine Tasse oder Kelle aufschlagen, in das heiße Wasser gleiten lassen, 4 Min. garen. In Eiswasser abschrecken, ausgefranste Ränder abschneiden.
- 3 Je ein pochirtes Ei auf ein Lauchbündel setzen. Eine Trüffelscheibe in das Ei stecken, Lauchbündel mit Pinienkernen und Lauchringen umlegen. Gänseleber in Butter kurz braten, warm aufschneiden und daneben anrichten. Alles mit der restlichen Trüffel-Vinaigrette beträufeln.

DEKORATIV  
steht der kleine  
Lauchturm auf  
dem Teller,  
gekrönt von Ei  
und Trüffel

# Hier zeigt sich LAUCH von seiner edlen Seite

Porree, besser bekannt als Lauch, scheint im deutschen Hip-Hop nicht sonderlich beliebt zu sein. Sowohl Late-Night-Moderator **Jan Böhm** als auch Brit-Popper **Noel Gallagher** wurden unabhängig voneinander vor Kurzem von der aufgetragenen deutschen Hip-Hop-Szene als „Lauch“ geschmäht.

Das ist natürlich hart – in erster Linie für das grüne Stangengemüse. Schließlich ist „der Spargel des kleinen Mannes“ neben der Zwiebel ein Star der kulinarischen Menschheitsgeschichte. Lauch hat großzügige Anteile an Kalium, Calcium und Phosphor sowie reichlich Vitamin E und C und galt in der ägyptischen Pyramidenbaubranche als wichtigste Kraftnahrung für ausgebeutete Arbeiterseelen. Der römische **Kaiser Nero** soll angeblich einmal pro Woche Lauch gegessen haben, um seiner Stimme besonders feurige Töne entlocken



WITZIGMANN'S  
WOCHE

zu können. Mein Vater schätzte bei diesem nährstoffreichen Gemüse vor allem den Geschmack. Sonntags Beinflisch mit Wurzelgemüse, Lauch und Ochsenmark – das war für ihn die Krönung.

Meine Liebe zum Lauch erblühte erst in meiner Zeit als Jungkoch, hatte seitdem jedoch stets einen ähnlich hohen Stellenwert wie bei meinem Kochfreund **Frédéric Girardet**, in dessen Westschweizer Heimat der Porree gern zu deftiger Waadtländer Wurst gereicht wird. Sein zwiebeliges Aroma kommt am besten in Gratins und Gemüsebeilagen zur Geltung, harmonisiert mit diversen Ölsorten – und ist in meiner Edelvariante ein toller Begleiter zu schwarzer Trüffel und Gänseleber (siehe Rezept). So gesehen kann Lauch alles sein, nur keine Beleidigung.

@ Mehr Rezepte auf  
[www.bunte.de/rezepte](http://www.bunte.de/rezepte)



Alexander  
Mazza,  
TV-Mod-  
erator:

„Für mich eine der besten Küchen Österreichs ist die in ‚Thurnher's Alpenhof‘ in Zürs. Absolutes Muss: Franz Wögerers berühmte Hummerpfanzl.“ **Hotel „Thurnher's Alpenhof“**, Zürs 295, A-6763 Zürs, Tel. +43/(0)55832191

Provi-  
RESTAURANT-  
TIPP  
der Woche

ALEXANDER MAZZA schätzt  
Edelküche in den Bergen