

# Lauch mit grünem Pfeffer und Ingwer-Kartoffel-Creme

**Für 4 Personen**

**Für die Kartoffelcreme:**

6 EL grobes Meersalz	400 g kleine Kartoffeln	1 Bio-Knoblauchzehe
Milch	100 g Butter, gesalzen	1 EL eingel. Sushi-Ingwer
Meersalz	Pfeffer	

**Für den Lauch:**

2 Stangen Lauch (Porree)	Butter	200 ml Gemüsefond
50 ml trockener Wermut	50 ml Weißwein	2 TL eingel. grüne Pfefferkörner
Salz	1 EL kalte Butter	

**Außerdem:**

Curry	2 EL Cashewnüsse	2 EL Butter
	Meersalz	Feldsalat

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Das Salz in einer Auflaufform flach verteilen. Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, abtropfen lassen. Knoblauch (in Schale) und die Kartoffeln auf dem Salz verteilen. In den heißen Backofen schieben und ca. 1 Stunde weich garen. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, gründlich waschen und in ca. 2 cm Stücke schneiden. Eine Schnittseite der Lauchstücke mit einem Gourmet-Flambierbrenner oder in einer heißen Pfanne ohne zusätzliches Fett kräftig bräunen. Lauch in eine gebutterte Auflaufform verteilen. Den Gemüsefond, Wermut und Wein aufkochen und über den Lauch gießen. Pfefferkörner abtropfen lassen und fein hacken. Den Lauch salzen, die Hälfte vom grünen Pfeffer überstreuen. Die Form mit Backpapier abdecken. Kartoffeln und Knoblauch aus dem Ofen nehmen, warm stellen. Die Backofentemperatur auf 120 Grad Umluft reduzieren. Lauch in den Backofen schieben und ca. 20 Minuten schmoren. Inzwischen die Cashewnüsse grob hacken und in einer heißen Pfanne ohne zusätzliches Fett goldgelb rösten. Die Butter und Curry zugeben und die Nüsse darin unter Schwenken glasieren. Mit etwas Salz würzen. Die Kartoffeln und den Knoblauch schälen, durch ein feines Sieb streichen. Milch erwärmen. Kartoffel-Knoblauch-Püree und Butter sehr fein und cremig rühren. Sollte die Masse zu dicklich sein, etwas warme Milch zugeben. Ingwer abtropfen lassen und fein hacken. Die Kartoffelcreme mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken, kurz warm stellen. Den entstandenen Schmorfond vom Lauch in einen Topf gießen und um etwa die Hälfte einkochen. Mit Salz und übrigem grünem Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter in feine Stückchen schneiden und zur Bindung unter den eingekochten Fond mixen. Die Lauchstückchen im Schmorfond glasieren. Lauch und Fond auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Kartoffelcreme als Nocken darauf anrichten. Die Cashew-Nussbutter darauf verteilen. Wasserkresse verlesen, waschen, abtropfen lassen und Lauch und Kartoffelcreme damit garnieren und servieren.

Michael Kempf am 21. Januar 2020