

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2023** ▪
ChampionsWeek ▪ "Fokus: Grün" mit Mario Kotaska



Isabella Farnleitner

**Lauchmaki mit Lauchschofp im Wasabi-Buttermilchsud
mit Lauchöl, Erbsen-Wasabi-Sand und Edamame**

Zutaten für zwei Personen

Für das Lauchöl:

2 gleichstarke Porreestangen
 100 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Eiswasser

Die grünen Blätter des Porrees/Lauchs ca. 2 Minuten in Salzwasser blanchieren, mit Eiswasser abschrecken und im Standmixer mindestens 5 Minuten auf hoher Stufe mixen. Öl auf ca. 60-70 Grad erhitzen und dazugeben. Durch ein feinmaschiges Sieb passieren.

Für den Lauchmaki:

4 schlankere Porreestangen
 2 EL Edamame, ohne Schale
 1 Noriblatt
 (gerne größer als für Sushi)
 700 ml Geflügelfond
 200 g Butter

Die weißen Teile von den Lauchstangen im Geflügelfond und Butter bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garziehen lassen. Kurz vor Ende Edamame dazugeben und nach ca. einer Minute wieder rausholen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit dem Noriblatt mit Hilfe von Frischhaltefolie zu einem großen festen Maki formen und beiseitestellen. Vor dem Anrichten zu ca. 2-3 cm dicken Scheiben schneiden und die Folie entfernen.

Für den Buttermilchsud:

400 ml Vollmilch
 40 ml weißer Essig
 1 TL Wasabipaste, aus der Tube
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Vollmilch bei mittlerer Temperatur aufsetzen. Warme Milch mit dem Essig und Wasabi versetzen und ausflocken lassen. Nach ca. 15 Minuten kann die so entstandene Buttermilch mit dem Stabmixer geglättet werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Erbsen-Wasabi-Sand:

1 Tüte getrocknete Wasabi-Erbsen

Eine Handvoll Wasabi-Erbsen im Minihacker zu einem feinen Sand reiben, einige ganze Erbsen zur Deko bereitstellen.

Für den Lauchschofp:

2 Wurzeln von Porreestangen
 Pflanzenöl, zum Frittieren
 Etwas Salz

Wurzeln gut waschen. Den untersten Teil des Lauches abscheiden, sodass alle Wurzeln noch zusammenhängen. In Pflanzenöl kurz golden frittieren. Zum Servieren die Wurzeln abschneiden und mit Salz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. Die Buttermilch und das Lauchöl apart servieren und am Tisch angießen.