

Lauch-Schiffchen mit Eivinaigrette



Zutaten für 8 Personen:

- 8 dicke Stengel Bleichlauch
- 4 hart gekochte Eier
- 1 kleine Zwiebel
- 1 entkernte Tomate
- 1 Bund Petersilie
- 1 Chilischote
- 2 dl Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 1 EL Senf, gehäuft
- 1 dl Weissweinessig
- 50 g Haselnüsse
- 100 g grob geriebener Parmesan

Zubereitung:

Bleichlauch in ca. 15 cm lange Stücke schneiden.
In wenig Salzwasser ca. 10-15 Minuten bissfest garen.
Herausheben und etwas auskühlen lassen.

Den Weissweinessig, Senf, Salz, schwarzen Pfeffer aus der Mühle und Olivenöl mit einem Schwingbesen gut verrühren.

Chilischote entkernen und mit der Petersilie sehr fein hacken.

Die Zwiebel schälen und ebenfalls hacken.

Die Tomate entkernen und würfeln.

Die Eier schälen und würfeln.

Die Haselnüsse grob hacken.

Alle diese Zutaten zur Sauce geben.

Die Lauchstangen der Länge nach halbieren. Von jedem Lauchstück jeweils 2–3 innere Schichten auslösen, sodass kleine Schiffchen entstehen.

Diese auf eine Platte geben und warm stellen.

Den ausgelösten Lauch fein hacken und zur Sauce geben.

Die Eier-Vinaigrette nachwürzen und auf die Lauchschiffchen geben und mit dem Parmesan bestreuen.

Lauwarm servieren.