

## LAUCHROLLE

### KIMCHI-KALA-NAMAK-CREME, KIWI

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

##### FÜR DIE LAUCHROLLE:

- 5 Stangen Lauch
- Reispapier
- Algenblätter
- Zitronenzeste

##### FÜR DIE ASIACREME ZUM BESTREICHEN:

- 2 EL fermentierten Kimchisaft
- 1 EL Kalamansi
- 1 EL Yuzusaft
- 1 TL Miso
- 1 TL schwarzer Knoblauch
- etwas Honig
- Salz
- Limettensaft

##### FÜR DIE KIMCHI-KALA-NAMAK-CREME:

- 1 Ei
- 100 ml KOTÁNYI Sonnenblumenöl
- 2 EL fermentierten Kimchisaft
- 1 EL Teriyaki Sauce
- 1 EL Kalamansi
- 1 EL Yuzusaft
- 1 TL Austernsauce
- 1 TL Miso
- 1 TL schwarzer Knoblauch
- 1 TL Dattelsirup
- KOTÁNYI Kala Namak Salz
- 5 Kiwi
- Szechuanpfeffer
- Dattelsirup
- Limettensaft und Limettenzeste

##### FÜR DIE GARNITUR:

- geröstete Pinienkerne
- Ricotta mit Salz abgeschmeckt
- 1 Stange Lauch für Lauchstaub

ZUBEREITUNG AUF  
DER NÄCHSTEN SEITE



# LAUCHROLLE

## KIMCHI-KALA-NAMAK-CREME, KIWI

### ZUBEREITUNG

**FÜR DIE LAUCHROLLE** Lauch waschen, mit Thymian und brauner Butter in Alufolie wickeln und im Rohr bei 160 °C ca. 15–20 Minuten schmoren (nicht zu weich), abkühlen lassen.

Algenblätter sowie Reispapier kurz in Wasser einlegen. Die äußeren Blätter vom Lauch entfernen und die Lauchherzen mit der Asia-creme bestreichen. Danach ein wenig Zitronenzesten darüber reiben. Lauchstangen einzeln in Algenblätter wickeln. Reispapier auflegen, dann den Lauch zu einem Bund zusammenlegen, in Reispapier drehen und in Folie einwickeln, auf Eis legen abkühlen lassen.

**FÜR DIE KIMCHI-KALA-NAMAK-CREME** mit dem Stabmixer das Ei mit Sonnenblumenöl zur Creme aufziehen. Alle Zutaten zur Creme geben, gut durchmixen danach abschmecken.

Kiwi in dünne Scheiben schneiden und zum Ausgarnieren beiseite stellen. Die restlichen Kiwis fein würfeln, mit Szechuanpfeffer, Dattelsirup und Limette sowie Limettenzeste marinieren.

**FÜR DEN LAUCHSTAUB** Lauch bei 170 °C im Rohr ca. 25 Minuten, trocken und sehr dunkel rösten. Danach fein mixen.

Die Kiwischeiben am Teller auflegen, dann die Lauchrolle dünn aufschneiden und in die Mitte setzen. Mit etwas brauner Butter bestreichen (bekommt dann einen schönen Glanz).

Danach das Kiwitartare um die Lauchrolle anrichten und die gerösteten Pinienkerne über das Tartare platzieren. Daneben einen Punkt Kala-Namak-Creme setzen sowie einen kleineren Punkt Ricotta.

Zum Schluss das Gericht mit Lauchstaub versehen.

TIPP: Ein Stück Wels passt hervorragend als Ergänzung zu diesem Gericht.

Rezept vom 3-Haubenkoch MARCO GANGL

*Himmelreich*

RESTAURANT  
AM WAGRAM

Ortsstraße 4  
3701 Zaußenberg am Wagram  
office@restaurant-himmelreich.at  
restaurant-himmelreich.at