

## SÜSS-SAURER LAUCH MIT ZIEGENQUARK UND KORINTHEN

*Hier möchte ich noch einmal den Lauch als Hauptbestandteil eines Gerichts ins Rampenlicht rücken. Und das ist gar nicht so selbstverständlich für ein Gemüse, dem sonst immer nur die Nebenrolle als geschmacksförderndes Beiwerk – etwa in Suppen und Fonds – zufällt. Mir gefällt die Konsistenz von Lauch sehr gut und ich mag auch seinen süßlich milden Zwiebelgeschmack. Die Korinthen, die hier wie kleine Edelsteine leuchten, geben dieser eleganten Vorspeise Glanz. Lange, relativ dünne Lauchstangen sind für dieses Rezept die beste Wahl, anderenfalls reicht die Hälfte der angegebenen Menge.*

### FÜR 4 PERSONEN

8 kleine Stangen Lauch, nur der weiße Teil  
2 Lorbeerblätter  
2 Knoblauchzehen, in dünne  
Scheiben geschnitten  
200 ml trockener Weißwein  
3 EL Olivenöl  
20 g Korinthen  
1 rote Zwiebel, fein gehackt (100 g)  
1 EL Apfelessig  
2 TL Zucker  
2 EL Sonnenblumenöl  
100 g Ziegenquark oder Ziegenfrischkäse  
1 EL Kerbelblättchen (oder Petersilie)  
Salz und schwarzer Pfeffer

Die Lauchstangen quer in zwei je etwa 10 cm lange Hälften schneiden und gründlich waschen. Den Lauch auf dem Boden eines großen flachen Topfs verteilen, dann die Lorbeerblätter und den Knoblauch hinzufügen. Den Wein, das Olivenöl sowie etwa 250 ml Wasser angießen, sodass die Lauchstücke zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen.  $\frac{3}{4}$  TL Salz und etwas schwarzen Pfeffer zugeben und bei mittlerer Temperatur etwa 30 Minuten garen, bis kein Widerstand mehr spürbar ist, wenn man den Lauch mit einem Messer einsticht. Die Lauchstücke ein- oder zweimal wenden, damit sie gleichmäßig garen.

Den Lauch mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, auf einen Teller legen und beiseitestellen. Den Garsud durch ein Sieb in einen kleinen Topf abseihen und bei hoher Temperatur auf 3 EL einkochen lassen. Das dauert 12–15 Minuten. Vom Herd nehmen, dann die Korinthen mit der Zwiebel, dem Essig, dem Zucker, 1 kräftigen Prise Salz und etwas schwarzem Pfeffer hinzufügen. Zum Marinieren beiseitestellen.

Das Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Den Lauch vorsichtig hineingeben und auf jeder Seite 2 Minuten anbraten, bis er eine leicht goldbraune Färbung annimmt. Auf einen Teller legen und abkühlen lassen.

Zum Servieren die Lauchstücke auf Tellern anrichten. Den Ziegenquark oder -frischkäse in Klecksen darauf verteilen, alles mit Zwiebel-Korinthen-Dressing beträufeln und mit Kerbelblättchen garnieren.