

Rezept

Marinierter Lauch mit Quark

Ein Rezept von Marinierter Lauch mit Quark, am 03.05.2024

Zutaten

4 Stangen Lauch (etwa 900 g)	Salz
4 EL Olivenöl	3 EL Weißweinessig
2 TL Dijon-Senf	Pfeffer
2 TL kleine Kapern	3 Schalotten
2 Knoblauchzehen	Salz
Pfeffer	je 1 Handvoll zarte Petersilien- und Kerbelblättchen
1 Stängel Estragon	1/4 Bund Schnittlauch
250 g Quark	150 g Crème fraîche oder Crème double
2 TL Olivenöl	2 TL Weißweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Vom Lauch die welken, dunkelgrünen Teile und die Wurzeln abschneiden. Lauch der Länge nach aufschneiden und gründlich waschen, auch zwischen den Blättern. Lauch in 6-8 cm lange Stücke schneiden.
2. In einem weiten Topf 1/4 l Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Lauch einlegen, zudecken und bei mittlerer Hitze in etwa 10 Minuten bissfest garen. Den Lauch mit einem Schaumlöffel herausheben, im Sieb abschrecken und abtropfen lassen.
3. Kochsud bei starker Hitze auf etwa 2 EL einkochen lassen, dann mit Öl, Essig und Senf verrühren, salzen und pfeffern und die Kapern untermischen. Lauch auf eine Platte legen, mit der Marinade beschöpfen und mindestens 4 Stunden marinieren.
4. Für den Quark die Schalotten und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Mit etwas Salz mischen und kurz stehen lassen. Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Quark mit Crème fraîche oder Crème double, Öl und Essig mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Schalottenmischung eventuell abtropfen lassen und mit den Kräutern unter den Quark mischen. Abschmecken und zum Lauch essen – mit offenfrischem Baguette.