



Junger Lauch mit Burrata, Bratkartöfelchen und gratinierten Champignons

Den zarten, jungen Lauch findet man am ehesten im Juni auf dem Gemüsemarkt. In Butter angedünstet und mit Bouillon geschmort ist er ein delikates Frühlingsgemüse, viel feiner als der grosse Lauch, wie er in Suppen mitgekocht wird. Burrata, dem weichen Mozzarella mit dem rahmig-flüssigen Kern, schmeckt zusammen mit dem zarten Lauch wunderbar. Dazu junge Kartoffeln, gebraten und mit etwas Kümmel gewürzt, im Ofen überbackene Champignons mit einer Käse-Knoblauchfüllung und Ofentomaten mit frischem Basilikum bestreut.

Zutaten (pro Portion)

6-7	junge Lauchstengel, ca. 130g
20g	Tafelbutter
80g	Burrata
1dl	Gemüsebouillon
5	junge Kartoffelchen, ca. 100g
1/2Tl	Kreuzkümmel
4	grosse Champignons
1-2	Knoblauchzehen
20g	Halbhartkäse gerieben
2	Piccadilly-Tomaten
1	kleiner Zweig frischer Basilikum
	Kräutersalz, Salz, Pfeffer
	Olivensöl

Zubereitung

Vorbereiten:

Unschöne oder angetrocknete grüne Blätter vom Lauch ablösen oder abschneiden. Dabei möglichst viel Lauchgrün am Stengel belassen. Schäfte von den Champignons herausbrechen. Tomaten längs halbieren. Knoblauch klein hacken. Kartoffelchen

schälen. Kreuzkümmel leicht zerstoßen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Champignons mit wenig Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einpinseln. Käse mit dem Knoblauch leicht verkneten und die Champignons damit füllen. In eine eingeeölte Gratinform legen.

Tomaten mit Kräutersalz würzen, zu den Champignons legen und mit Olivenöl beträufeln. In der Mitte des Ofens ca. 20 Minuten überbacken.

Kartöffelchen in Bratbutter langsam bräteln (Ca. 15 Minuten). Dabei salzen und mit Kümmel bestreuen.

Lauch in Tafelbutter leicht anbraten, Bouillon dazugießen und zuerst zugedeckt 6-7 Minuten köcheln lassen, danach den Deckel abnehmen und die Bouillon fast ganz einkochen lassen, dabei die Lauchstengel ab und zu wenden.

Basilikum zu feinen Streifen schneiden. Burrata zu Stücken schneiden.

Lauch, Champignons und Tomaten auf einem heißen Teller anrichten. Burrata auf den Lauch legen und die Tomaten mit Basilikum bestreuen.





