



## Der Küchenbauer empfiehlt:

### Lauch im Schinkenmantel

Frischer Lauch vom Markt und Schinken vom Metzger an einer selbst gemachten Sauce Hollandaise zeichnen dieses einfache Kochrezept aus.

Für ca 4 Personen

#### Zutaten

500g	Lauch	8	schwarze Pfefferkörner
400g	Schinken in Scheiben	4	Zweige Peterli
600g	Kartoffeln (als Beilage)	150 g	Butter
		3	Eigelb
1 Stk	Schalotte	1–2	Spritzer Zitronensaft
1.5 dl	Weisswein		Salz , Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung

Lauch längs halbieren, waschen und in ca. 15cm lange Stücke schneiden. 20-30 min auf dem Sieb dämpfen.

Sauce Hollandaise zubereiten: Die Schalotte schälen und fein hacken. Mit dem Weisswein, die Peterlizweige und die zerdrückten Pfefferkörner in eine kleine Pfanne geben, aufkochen und auf grossem Feuer auf ½ dl einkochen lassen. Absieben, dabei die Würzzutaten gut ausdrücken. Abkühlen lassen.

In einer Schüssel den Sud und die Eigelbe verrühren. In einer kleinen Pfanne die Butter langsam schmelzen lassen. Die Sud-Eigelbmischung in einer dünnwandigen Schüssel im leicht kochenden Wasserbad schaumig schlagen. Flüssige Butter portionenweise unter Rühren begeben. Weiterrühren, bis die Sauce cremig ist. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten den gedämpften Lauch in Schinkenscheiben einrollen und mit der Sauce übergiessen.

#### Beilage:

Dazu passen Salz- oder Bratkartoffeln.