



Lauch, in Butter gegart

4 Portionen

4 kleine Stangen Lauch

1 Knoblauchzehe

500 g Butter

Salz

30 g Haselnussblättchen

1 EL Nussöl [Olivenöl]

etwas Apfelessig

200 g Bündnerfleisch

- Vom Lauch Strunk und äußeres Blatt entfernen, in Stücke von ca. 7 cm schneiden
- Knoblauch halbieren, pellen und in feine Scheiben schneiden

Butter in einem Topf verflüssigen. Knoblauch zugeben, salzen. Den Lauch dicht in den Topf packen, bei Bedarf weitere Butter zugeben, so dass der Lauch eben bedeckt ist. 20 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Haselnussblättchen im Öl kurz anrösten. Vorsicht! Die verbrennen ganz schnell! Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den gegarten Lauch auf Teller verteilen, etwas von der Butter darüber geben, mit Haselnussblättchen bestreuen und mit etwas Apfelessig beträufeln. Bündnerfleisch obendrauf und servieren.

Dazu Baguette und ein helles Bier.

Statt Bündnerfleisch eignen sich auch roher Schinken, geräuchertes oder luftgetrocknetes Schweinelendchen oder Ähnliches. Die verbleibende Lauchbutter eignet sich sehr gut zum Würzen von Soßen, Risotti etc., oder einfach auf Brot.