



**Zwischengang: Christian Lohse**

## **Lauch-Vinaigrette mit gerösteten und karamellisierten Cashewkernen**

**Zutaten für 4 Personen**

**Für den Lauch:** Den Lauch putzen, die ersten beiden Schichten ablösen und in etwa 15 cm lange Stücke schneiden. Nun den Lauch in gesalzenem Wasser blanchieren.  
6 Stangen Lauch  
1 Bund Frühlingszwiebeln

Die Frühlingszwiebel putzen und schmutziges vom Grün abschneiden. Zu dem Lauch geben und ebenfalls blanchieren.

Anschließend den Lauch und die Frühlingszwiebel in einem Tuch ausdämpfen.

**Für das Lauchstroh:** Von der geputzten Lauchstange das Weiße in sehr feine Streifen schneiden und in reichlich Öl bei eher niedriger Temperatur frittieren. Anschließend bei 50 Grad im Ofen trocknen lassen.  
1 Stange Lauch  
Sonnenblumenöl zum Frittieren

**Für die Vinaigrette:** Aus dem Öl, Essig, Senf, Salz, Zucker, Wasser und geriebenem Knoblauch nach Gefühl und Geschmack eine Vinaigrette anrühren.  
Olivenöl / Pflanzenöl  
Rotweinessig  
Dijon Senf, fein  
Sea Salt (Pyramidensalz)  
Brauner Rohrzucker  
Wasser  
Knoblauch, gerieben

**Für die karamellisierten Cashewkerne:** Zucker dunkel karamellisieren lassen (auf 150 Grad) und die Cashewkerne dazugeben, bis sie mit einer Karamellschicht überzogen sind. Die karamellisierten Cashewkerne z.B. mit einem Nudelholz grob zerkleinern.  
Zucker  
200 g Cashewkerne

1 Bund Schnittlauch, in Röllchen  
Von dem blanchierten Lauch und den Frühlingszwiebeln eventuell harte äußere Blätter entfernen. Den Lauch der Länge nach halbieren und auf einem Teller anrichten. Die Frühlingszwiebeln quer darüber legen. Die Vinaigrette darüber geben und das Ganze mit Lauchstroh und Schnittlauchröllchen garnieren.