



Kulinarische Zeitreise auf Schloss Hof

Lauchpastete nach barockem Rezept

Zutaten

- ❖ 1 Stange Lauch
- ❖ 10 dag Schafkäse
- ❖ 10 dag Topfen
- ❖ 2 Frühlingszwiebeln
- ❖ 2 rote Pfefferoni
- ❖ 1 unbehandelte Zitrone
- ❖ 1 Schalotte
- ❖ 2 Marillen (oder 2-3 getrocknete Marillen)
- ❖ 1/16 Marillensaft
- ❖ Salz
- ❖ Pfeffer
- ❖ 2 El weißer Balsamessig
- ❖ Olivenöl

Zubereitung

Den Lauch in 10 cm lange Stücke schneiden, der Länge nach bis zur Mitte einschneiden und vorsichtig auseinander pflücken. In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. 1 Frühlingszwiebel, 1 Pfefferoni und die Schalotte klein schneiden und mit Zitronensaft und Zitronenzesten (hauchdünnen Streifen), dem Topfen und dem Schafkäse gut verrühren. Mit einem Dressiersack auf die Lauchblätter spritzen und einrollen. Die verbliebene Frühlingszwiebel und den Pfefferoni in feine Scheiben, die Marillen in kleine Würfel schneiden und mit dem Marillensaft, dem Essig und Olivenöl kurz erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Lauchröllchen damit umkränzen.