

Lauch-Bulgur-Bratlinge mit Wermutsauce

Zutaten für 4 Personen

Lauch-Bulgur-Bratlinge

- 1 Stange Lauch
- 60g Schalotten
- 6 EL Olivenöl
- 100g Bulgur
- 1 EL Tomatenmark
- 150ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Petersilie
- 2 EL Zitronensaft
- 30g Parmesan, 30g Semmelbrösel
- 1 Eigelb

Lauch putzen, waschen und abtropfen lassen. Den weißen und grünen Teil getrennt in feine Streifen schneiden. Schalotten fein würfeln. In einer Pfanne 3 EL Öl erhitzen und die Schalotten anschwitzen. Weißen Teil des Lauchs und Bulgur zufügen. Tomatenmark unterrühren und kurz rösten. Mit Brühe ablöschen und zugedeckt bei ausgeschalteter Herdplatte für 20 Minuten quellen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Petersilie würzen. Zitronensaft zufügen. Mit fein geriebenem Parmesan, Semmelbrösel und Eigelb mischen. Mit feuchten Händen 8 Bratlinge formen und diese bis zum Braten in den Kühlschrank stellen.

Später in den restlichen 3 EL Olivenöl für 4-5 Minuten goldbraun braten.

Wermut-Sauce

- 100ml Wermut (Noilly Prat oder Martini)
- 180ml Sahne, 70ml Milch, Salz

Die dunklen Lauchstreifen für 10 Sekunden in Salzwasser blanchieren. In ein Sieb gießen, abschrecken, abkühlen lassen und gut ausdrücken.

Wermut in einen Topf geben und auf wenige EL einkochen lassen. Sahne und Milch zufügen und 3-4 Minuten leicht kochen lassen. Den Lauch dazu geben und alles fein pürieren. Die Sauce mit Salz abschmecken.

Dazu passt Kartoffelpüree.