



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung vom Philipp Dückers, Küchenleitung im Gasthof Schütte: Buntens Linsengemüse

Passt als warme Beilage zu Rind, Kalb und Fisch, schmeckt aber auch kalt als Salat.

Zutaten

Pro Person je 30 g von 3
verschiedenen Linsensorten
(gesamt pro Portion 90 g - z.B.
Beluga-, Puy- und Rote Linsen)
feine Schalottenwürfel
gehackter Knoblauch
Thymianzweige
Rinder- oder Gemüfefond (Vegi)
Salz
Pfeffer
Estragonessig
Zucker
Ölivenöl



Zubereitung

Zunächst werden die Linsensorten aufgrund der verschiedenen Garzeiten separat gekocht:

Jeweils die Schalottenwürfel und den gehackten Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten. Linsen hinzugeben, kurz mit anschwitzen und dann mit Rinder- oder Gemüfefond (Vegi-Variante) ablöschen. Thymianzweig einhängen. Immer nur wenig Fond angießen und die Linsen wie ein Risotto unter Rühren garen. Wenn die Linsen gar sind, sollte keine Flüssigkeit mehr im Topf sein. Thymianzweig entfernen. Linsen mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Die verschiedenen so gegarten Linsensorten kaltstellen.



Warm als Beilage: gegarte Linsensorten mischen, erhitzen, nach Bedarf nachwürzen und mit z.B. einem Rinderfiletsteak "Rossini" servieren.

Kalt serviert als Salat (pro Person dann 50g je Linsensorte): gegarte Linsensorten mischen, frisch gehackte Blatt Petersilie unterheben und z.B. als Vorspeisensalat servieren.

Guten Appetit!