

# Beluga-Linsen mit Kabeljau, Blutwurst und Rotwein-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Belugalinsen:

150 g Belugalinsen	2 Stangen Sellerie	1 Möhre
$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
150 ml Gemüsefond	2 EL weißer Balsamicoessig	2 Lorbeerblätter
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets, ohne Haut	1 Zitrone	100 g Butter
1 Bund Dill	Meersalz	

### Für die Apfel-Rotwein-Sauce:

1 Apfel	350 ml trockenen Rotwein	75 ml Apfelessig
3 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Xanthan	Salz

### Für die Blutwurst:

50 g Blutwurst	1 EL mittelscharfer Senf	Mehl
Öl		

### Für die Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe	1 Ei	1 TL Senf
$\frac{1}{2}$ TL Kurkumapulver	125 ml neutrales Öl	Salz

### Für die karamellisierten Aprikosen:

3 Aprikosen	2 EL Puderzucker
-------------	------------------

### Für die Garnitur:

6 essbare Blüten

## Für die Belugalinsen:

Backofen auf 80° C Ober- Unterhitze vorheizen.

Knoblauchzehe andrücken. Die Linsen mit der angedrückten Knoblauchzehe und den Lorbeerblättern in ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser gerade noch köchelt. Nach ca. 20 min. die gegarten Linsen über einem Sieb abgießen. Schalotte abziehen, Stangensellerie putzen, Möhre schälen und von den Enden befreien und alles in feine Würfel schneiden. Knollensellerie ebenfalls putzen, in Scheiben hobeln und in Spalten schneiden.

Gemüsefond aufsetzen und das Gemüse gemeinsam mit den Schalottenwürfel darin al dente garen. Das Gemüse abseihen und die Brühe auffangen. Die Brühe in einem Topf erneut erhitzen und auf ca. ein Drittel einkochen. Essig dazu geben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Linsen und das Gemüse wieder dazu geben. Alles erneut abschmecken.

## Für den Kabeljau:

Butter in einen kleinen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen, bis sie beginnt, aufzuschäumen. Die Hitze weiter reduzieren und die Butter bräunen lassen. Dabei die Flüssigkeit mit einem Schneebesen rühren. Sobald die Butter karamellfarben ist und nussig duftet, den Topf vom Herd ziehen. Anschließend die Butter durch ein sehr feines Sieb oder ein Tuch abseihen, und so die restliche Molke aus der flüssigen Butter entfernen. Kabeljau in Portionsgrößen zerteilen und in eine flache Schale legen. Zitronenschale abreiben, Dill zupfen und grob hacken. Kabeljau mit der eben hergestellten Nussbutter beträufeln, dabei etwas Nussbutter für den späteren Gebrauch zurück behalten. Zitronenschale und Dill auf den Fisch geben und ca. 20 min. im Ofen garen. Kurz vor dem Servieren nochmals in der Pfanne mit Nussbutter leicht anbräunen und mit Meersalz würzen.

**Für die Apfel-Rotwein-Sauce:**

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Apfelwürfel zusammen mit dem Rotwein, Apfelessig, Zucker und einer Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen, Hitze wieder reduzieren und die Apfelstücke weich köcheln. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, pürieren und mit Xanthan abbinden.

**Für die Blutwurst:**

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Blutwurst in Scheiben schneiden, Haut abziehen, mit Senf bestreichen und in Mehl wenden. Die Blutwurstscheiben von beiden Seiten im heißen Fett kurz ausbraten.

**Für die Mayonnaise:**

Knoblauch abziehen und fein reiben. Das Ei mit Senf, einer Prise Salz, Kurkuma und ein bisschen abgeriebenem Knoblauch verrühren. Mit einem Pürierstab zur Mayonnaise aufmixen, dabei das Öl nach und nach hinzugeben.

**Für die karamellisierten Aprikosen:**

Die Aprikosen in Achtel schneiden, entkernen und die Schnittflächen mit Puderzucker bestäuben. Mit einem Bunsenbrenner abflämmen, so dass der Zucker auf den Schnittflächen karamellisiert.

**Für die Garnitur:**

Die essbaren Blüten vor dem Servieren auf dem Gericht anrichten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Margot Reinwarth-Sooth am 14. August 2019