

# Linsen-Salat, Ziegenkäse, Mayonnaise und Salzstangen

Für zwei Personen

## Für den Linsensalat:

200 g Le Puy-Linsen	70 g getrocknete Tomaten	2 rote Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch	700 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl
1 Ingwer, a 2 cm	1 rote Chili	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kurkuma
$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Koriander	1 Zimtstange
2 Sternanis	5 grüne Kardamomkapseln	2 EL Pinienkerne
schwarzer Pfeffer	Salz	

## Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$  Bund Koriander

## Für die Mayonnaise:

1 Ei	4 Zehen Knoblauch	100 ml Olivenöl
1 EL Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	

## Für die Blätterteigstangen:

1 Blätterteig	1 Ei	2 EL grobes Salz
---------------	------	------------------

## Für den Ziegenkäse:

4 Scheiben Ziegenkäse	Olivenöl
-----------------------	----------

Den Backofen auf 180 Grad Grad Ober -und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen. Drei Viertel der Zwiebel, den Knoblauch, die Chili, den gemahlenden Kurkuma, den Kreuzkümmel und den gemahlenden Koriander, sowie die Zimtstange, den Sternanis, den Kardamom und den Ingwer zufügen und bei mittlerer Hitze drei bis fünf Minuten dünsten.

Die Linsen in die Pfanne geben und rühren, bis sie mit der Zwiebelmischung überzogen sind. Mit dem Fond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren 15 bis 20 Minuten garen. Die Zimtstange, die Sternanis und die Kardamomkapseln entfernen. Die Linsen etwas abkühlen lassen.

Für die Blätterteigstangen das Ei verquirlen. Den Blätterteig mit dem Ei bestreichen und mit dem groben Salz bestreuen. Den Blätterteig in Streifen schneiden, die Scheiben in sich drehen und im Ofen goldgelb backen.

Anschließend die Stangen aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf Grill-Funktion umschalten.

Für die Knoblauchmayonnaise den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Den Senf mit dem Ei mixen und das Olivenöl langsam einfließen lassen. Den Knoblauch und den Schnittlauch unter die fertige Mayonnaise rühren. Ein Backblech mit Alufolie darauflegen und dünn mit Öl bestreichen. Die Käsescheiben darauf legen und gratinieren, bis sie leicht gebräunt sind.

Die Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten.

Die Linsen auf Tellern verteilen. Die restlichen Zwiebeln, die Tomatenstreifen und den Ziegenkäse auf den Linsen anrichten. Mit Pinienkernen und Korianderblättern bestreuen und mit der Knoblauchmayonnaise und den Salzstangen servieren.

Sandra Kocks am 31. März 2015