

Beluga-Linsen

Für vier Personen

180 g Belugalinsen 1 Schalotte 4 cl Aceto Balsamico, alt
250 ml Brühe 1 Scheibe Speck 1 TL Weizenstärke
Pfeffer, Butter, Salz

Die Linsen in einem kleinen Topf mit etwas leicht gesalzenem Wasser gar ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen. Die Schalotte klein schneiden und mit etwas Butter in einer kleinen Sauteuse anschwitzen. Jetzt die Linsen hinzugeben, mit Aceto Balsamico sowie Brühe aufgießen und somit abschmecken. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Den Speck hinzu und noch etwas mitziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Belugalinsen mit etwas angerührter Weizenstärke leicht sämig abbinden.

Alexander Herrmann am 23. März 2012