

Radicchio-Linsen-Ragout

Für vier Personen

Radicchio-Linsenragout:

1 Kopf Radicchio	10 g Schalotten	20 g Zucker
3 g Salz	30 g Butter	25 g Himbeeressig
100 g Portwein	35 g Geflügelbrühe	35 g Geflügeljus
40 g Linsen	20 g Graupen	Butter, Zitrone
Schnittlauch	Zucker, Salz	

Den Radicchio putzen und zehn Minuten in warmes Zitronenwasser legen, dadurch gehen die Bitterstoffe weg. Die Schalotten in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Die Linsen dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Wasser aufgießen und circa 20 Minuten kochen. Die Linsen abgießen und in eine Schüssel geben. Die Graupen circa 15 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, anschließend in einem Sieb abgießen. Für den Schmorfond Butter und Zucker leicht karamellisieren. Mit Himbeeressig ablöschen und reduzieren. Den Portwein dazugeben und reduzieren, danach die Jus dazugeben. Den gezupften Radicchio unterheben und garen. Zum Schluss die Linsen und Graupen dazugeben und mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ali Güngörmüs am 26. Oktober 2012