

## Linsen-Ragout mit Räucher-Kabeljau

### Für 2 Personen

100 g Berglinsen	30 g Sellerie	30 g Möhre
30 g Lauch	2 Schalotten	1 EL Butter
250 ml Fischfond	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Essig
2 Kabeljaufilets a 150 g	100 g Räuchermehl	1 TL Olivenöl
5 Halme Schnittlauch		

Die Linsen in reichlich Wasser ca. 5 Stunden einweichen. Sellerie, Möhre und Lauch putzen, bzw. schälen, waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Linsen abschütten, zu den Schalotten geben und mit Fischfond auffüllen. Alles aufkochen und ein paar Minuten kochen lassen. Dann die Gemüswürfel zugeben und alles weich kochen, dabei öfter umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Das Linsengemüse soll leicht flüssig sein. Für den geräucherten Kabeljau einen großen Topf mit Alufolie auslegen und das Räuchermehl darauf verteilen. Einen passenden Dämpfeinsatz in den Topf setzen. Den Topf bei milder Hitze erwärmen, bis leichter Rauch aufsteigt. Die Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl leicht einreiben und auf den Dämpfeinsatz legen. Einen Deckel darauf geben und noch 1 Minute auf der heißen Herdplatte stehen lassen. Dann den Topf auf die Seite ziehen und noch 10 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Linsen in tiefen Tellern anrichten. Kabeljau darauf geben und mit Schnittlauch garnieren.

Otto Koch Freitag, 21. Oktober 2011