

Linsen-Eintopf mit Räucherforelle

Für 2 Personen

1 Zwiebel	2 Möhren	1/2 Sellerieknolle
1 ganze Räucherforelle	Salz	1/2 TL Pfefferkörner
2 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren
150 g gelbe Linsen	1/2 Bund Dill	1/2 Bund Estragon
ca. 100 g Strudelteig	1 Spritzer Apfelessig	1 Prise Zucker

Zwiebel schälen und grob würfeln. Möhren und Sellerie schälen, die Gemüseschalen sehr gründlich waschen und klein schneiden. Von der Räucherforelle die beiden Filets auslösen und beiseite stellen. Alle Häute und Gräten mit den Gemüseschalen und der Zwiebel in einen Topf geben und mit ca. 600 ml kaltem Wasser bedecken. Salz, Pfefferkörner, Piment, Lorbeer und Wacholder zugeben, aufkochen und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit Möhre und Sellerie in 2 cm große Würfel oder Rauten schneiden und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Den ausgekochten Fond durch ein Sieb geben, die Linsen in den passierten Fond geben, aufkochen und ziehen lassen. Dill und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. 1/4 des Forellenfleisches zerschneiden mit etwas Dill und Estragon mischen. Den Strudelteig dünn ausrollen, in Bahnen von ca. 8 x 12 cm schneiden. Mit der Kräuterforelle bestreuen und zu langen dünnen Strudeln rollen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen. Die blanchierten Gemüsestücke zum Linsentopf geben, restliche gehackten Kräuter und restliches Forellenfleisch zugeben. Den Eintopf mit Apfelessig, Salz und Zucker abschmecken. Anrichten und mit den Strudelstangen servieren.

Jacqueline Amirfallah am 14. Januar 2015