

Linsen-Eintopf mit Räucherfisch

Für 4 Personen

300 g Berglinsen	1 Zwiebel	1 Kartoffel, mehlig
2 EL Butter	Geflügelbrühe	1 Lorbeerblatt
40 g Bauchspeck	80 g Lauch	80 g Sellerie
1 Karotte	1 Spritzer Apfelessig	Salz
Pfeffer	1/2 Bund Blatt Petersilie	150 g geräuchertes Forellenfilet

Die Linsen 3 Stunden in reichlich Wasser einweichen.

Die eingeweichten Linsen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen.

Butter in einem Topf zergehen lassen, Zwiebel darin anschwitzen, die Linsen dazugeben und mit mehr als der Hälfte der Geflügelbrühe aufgießen. Die Kartoffel auf der feinen Reibe direkt in den Topf reiben. Lorbeerblatt und die Speckscheibe zu den Linsen geben und ca. 20 Minuten kochen, dazwischen immer wieder etwas Geflügelbrühe angießen.

In der Zwischenzeit Lauch, Sellerie und Karotte ebenfalls putzen bzw. schälen und fein würfeln. Die Gemüswürfel zur Linsensuppe geben, restliche Brühe angießen und alles weitere ca. 20 Minuten kochen, bis das Gemüse und die Linsen weich sind.

Die Speckscheibe herausnehmen, je nach Geschmack in Würfel schneiden und wieder zugeben.

Den Linseneintopf mit Essig würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blatt Petersilie abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und über den Eintopf streuen.

Vom Forellenfilet evtl. noch die Haut abziehen, Fischfilet in Stücke zupfen, zum Eintopf geben und servieren.

Vincent Klink am 19. Oktober 2017