

Stapelei von Linsen-Mousse mit Apfel-Soße

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 EL Öl	Curry
Salz	300 g rote Linsen	800 ml Gemüsebrühe
2 Äpfel	1 EL Butter	Zucker
2 EL Sahne	ca. 500 ml Öl zum Frittieren	6-8 Wan-Tan-Blätter
10-12 Romanasalatblätter		

Die Zwiebeln schälen, eine fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen. Mit Curry und Salz würzen, die Linsen zugeben mit ca. 500 ml Gemüsebrühe auffüllen und die Linsen circa 15 Minuten kochen, bis sie sehr weich sind. Die Linsen abgießen, gut abtropfen lassen und in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab pürieren. Die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden, die restliche Zwiebel ebenfalls. Apfel- und Zwiebelstücke in einem Topf mit Butter anschwitzen, Salz und Zucker dazugeben, mit ca. 300 ml Gemüsebrühe auffüllen, köcheln lassen bis alles weich ist, pürieren und mit Sahne abschmecken. Öl in einen Topf geben, erhitzen und die Wan-Tan-Blätter einzeln kurz in dem Topf frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Die Linsenmousse abschmecken, die Salatblätter waschen und trocknen. Wan-Tan-Blatt, Salatblatt und Linsemousse abwechselnd stapeln.

Tipp: Einige der gekochten Linsen und ein paar Apfelwürfel zurückhalten. Sie lassen sich gut als Garnitur für den Teller verwenden.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 07. Oktober