

# Radieschen-Linsen-Salat mit Kräuter-Kratzete

Für 4 Personen

## Salat:

|                   |                     |                       |
|-------------------|---------------------|-----------------------|
| 200 g Berglinsen  | Salz                | 1 Möhre               |
| 1/4 Stange Lauch  | 1 Schalotte         | 6 EL Olivenöl         |
| 1 Bund Radieschen | 1 Bund Schnittlauch | 2 EL weißer Balsamico |
| 2 EL Weißwein     | 2 EL grober Senf    | 1 Prise Zucker        |
| Pfeffer           |                     |                       |

## Kratzete:

|                            |                      |                       |
|----------------------------|----------------------|-----------------------|
| 2 Eier                     | 150 g Mehl           | 250 ml Milch          |
| 1 EL flüssige Butter       | 1 Prise Salz         | 1/2 Bund Schnittlauch |
| 1/2 Bund glatte Petersilie | 2 Stiele Liebstöckel | 2 EL Butterschmalz    |

Linsen in reichlich Wasser ca. 30 Minuten weichkochen und abschütten. Erst zum Schluss salzen. Möhre und Lauch schälen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Möhre und Lauch zugeben, danach in eine Schüssel geben und die Linsen darunter mengen. Radieschen putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls untermischen.

Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

4 EL Olivenöl mit Essig, Wein und Senf gut vermischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Damit das Gemüse anmachen. Schnittlauch untermischen. Für die Kratzete die Eier trennen. Eigelbe mit Mehl, Milch, flüssiger Butter und Salz zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Kräuter abspülen, trocken schütteln, klein schneiden und in den Teig rühren. Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter den Teig heben. Den Backofen auf 50 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Zwei Schöpfkellen Teig in die Pfanne geben. Sobald der Teig stockt, mit zwei Pfannenwendern in kleine Stücke reißen, diese rundum goldbraun braten und im Backofen warm halten. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten.

Auf die vorbereiteten Teller Linsensalat und Kratzete anrichten und servieren.

Vincent Klink am 09. Juli 2015