

Apfel-Linsen mit Gänseklein

Für 2 Personen

Für das Gänseklein:

Hals, Flügel	Magen und Leber	1 Bund Suppengemüse
1 Zwiebel	1 Spritzer Apfelessig	1 Lorbeerblatt
2 EL Butter	1 EL Mehl	80 ml Weißwein
80 ml Sahne	1 TL Bio-Instant-Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	Zucker	

Für die Apfellinsen:

150 g Berglinsen	1 Apfel	Salz
2 Stangen Staudensellerie	2 Schalotten	4 EL Olivenöl
1 EL Apfelessig	1 TL grober Senf	Zucker
Pfeffer		

Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Gänsehals, Flügel, Magen und Leber in einem Topf mit kaltem Wasser aufsetzen. In der Zwischenzeit das Suppengemüse und Zwiebel schälen, würfeln und mit in den Topf geben. Essig und Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt ca. 2,5 Stunden kochen. Dann alles durch ein Sieb passieren und die Brühe stark einkochen lassen. Gekochtes Fleisch in Stücke schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl untermischen und mit ca. 300 ml der einkochten Brühe aufgießen, alles gut mit dem Schneebesen verrühren, dass sich keine Klümpchen bilden. Wein und Sahne untermischen und mit Gemüsebrühepulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Fleischstücke untermischen. Linsen in reichlich Wasser ca. 30 Minuten bissfest kochen. In der Zwischenzeit Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Apfel in feine Würfel schneiden. Wenn die Linsen bissfest sind, das Kochwasser salzen, die Apfelwürfel zugeben und noch 3 Minuten mitkochen, dann abschütten und Apfel-Linsen abtropfen lassen. Fasern vom Staudensellerie abziehen und Sellerie in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein hacken. Staudensellerie und Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl andünsten, danach in eine Schüssel geben und die Apfel-Linsen darunter mengen. 3 EL Olivenöl mit Essig und Senf gut vermischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Damit die Apfel-Linsen anmachen. Gänseklein mit dem Linsensalat anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 10. November 2010