

Linsen-Velouté

Für 4 Personen

200 g grüne Linsen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	50 ml Weißwein	1 l Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	50 g Sellerie	50 g Karotte
50 g Lauch	1 Zweig Thymian	100 ml Sahne
50 g Crème-fraîche	evtl. 50 ml Trüffelsaft	2-3 EL Balsamico
Salz, Pfeffer		

Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Das Schweinenetz in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser über Nacht gut wässern. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für die Linsenvelouté die Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Die eingeweichten Linsen abschütten, mit in den Topf geben, mit Geflügelfond aufgießen, das Lorbeerblatt zugeben und die Linsen ca. 1 Stunde weich kochen. In der Zwischenzeit Sellerie und Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Sellerie und Karotte anschwitzen, etwas später Lauch dazugeben. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Wenn die Linsen weich sind, das Lorbeerblatt entfernen. Sahne, Crème-fraîche und Trüffelsaft zu den Linsen geben. Mit einem Küchenmixer leicht aufmixen, so dass eine nicht ganz feine Suppe entsteht. Thymian und angeschwitzte Gemüswürfel untermischen und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Karlheinz Hauser Montag, 24. Januar 2011