

Linsen-Suppe mit gebratener Kaninchen-Leber

Für 4 Personen

1 kleine Zwiebel	50 g durchw. Räucherspeck	7 EL Butter
2 – 3 EL Balsamico	100 g kleine Tellerlinsen	Meersalz, Pfeffer
1 Zweig Thymian	4 Stängel glatte Petersilie	1 Msp. Dijon-Senf
120 g Kaninchenleber	gerebelter Majoran	

Zwiebel schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls würfeln. In einem Topf mit 2 EL Butter Zwiebel und Speck glasig dünsten. 1 EL Balsamico, Linsen und 1 l Wasser zugeben, salzen, pfeffern und die Kräuter einrühren. Alles aufkochen lassen, dann bei schwacher Hitze in etwa 40 Minuten weich kochen. Für die Einlage 2 EL gegarte Linsen herausnehmen, die restliche Suppe im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren. 3 EL Butter in einem Pfännchen goldbraun aufschäumen lassen und mit dem Senf und etwas Balsamico unter die Suppe rühren. Für die Einlage von der Kaninchenleber Häute und Blutgefäße entfernen. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin wenige Minuten von beiden Seiten abraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, kurz durch schwenken, herausnehmen und in Scheiben schneiden. Die Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen, die zurückbehaltenen Linsen und die Kaninchenleberscheiben als Einlage in die Mitte geben und servieren.

Frank Buchholz am 03. November 2014