

Linsen-Grünkohl-Gemüse

Für 4 Personen

150 g Berglinsen, klein, grün	30 g Karotte	30 g Lauch
0,5 Zwiebel	30 g Knollensellerie	1 EL Öl
1 EL Tomatenmark	80 ml Rotwein, kräftig	500 ml Geflügelbrühe
0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt	1 Lorbeerblatt
1 Zimtsplitter	2 Scheiben Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 EL Butter, kalt	2 EL Butter, braun	1 Prise Majoran
1 Prise Chili, mild, gemahlen	0,5 – 1 EL Balsamicoessig, mild	2 Blätter Grünkohl
Chilusalz, mild	Salz	

Die Linsen zwei Stunden in Wasser einweichen, danach abtropfen lassen. Karotte, Lauch, Zwiebel und Sellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Das ganze Gemüse, bis auf die Lauchwürfel, in einem Topf im Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Das Tomatenmark hinein rühren und mitschwitzen lassen. Die eingeweichten Linsen dazu geben, mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit der Brühe auffüllen und 45 bis 50 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen. Die Schale der Zitrone und Orange abreiben. Nach einer Viertelstunde das Lorbeerblatt einlegen. Gegen Ende der Garzeit den Lauch, Zitronen- und Orangenabrieb, Zimtsplitter, Knoblauch und Ingwer dazu geben, einige Minuten ziehen lassen und zum Schluss entfernen. Die kalte Butter und einen Esslöffel braune Butter hinein rühren und mit Salz, Majoran, Chili und Essig abschmecken. Inzwischen den Grünkohl waschen, die feinen Blättchen zwischen den Blattrippen heraus zupfen und in Salzwasser einige Minuten bissfest kochen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in einem kleinen Topf mit einem Esslöffel brauner Butter erwärmen und mit Chilusalz würzen.

Alfons Schuhbeck am 20. Januar 2012