

Kompott von Berg-Linsen mit Ziegen-Frischkäse

Für 4 Personen

300 g kleine grüne Linsen	1 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke
3 Pfefferkörner	1 EL weißer Balsamico	Meersalz
60 g Winterkresse	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	1 TL Garam-Masala	1 Msp. Scharfes Curry
1 Spritzer Balsamico	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Walnussöl
4 Scheiben Ziegen-Frischkäse a 40 g	2 EL brauner Zucker	

Die Linsen in reichlich Wasser mindestens 2 Stunden einweichen. Dann Linsen mit dem Einweichwasser in einen Topf geben, Lorbeerblatt, Nelke, Pfefferkörner, weißen Balsamico und eine Prise Meersalz zugeben und ca. 20 Minuten garen, die Linsen sollten noch bissfest sein. Linsen abgießen, dabei den Kochfond auffangen und abtropfen lassen. Das Barabarkraut zupfen, abspülen und trockenschütteln. Schalotten schälen und fein schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Schalotten und Knoblauch glasig anschwitzen, 1/3 der gekochten Linsen zugeben, kurz andünsten und mit etwas Linsenfond ablöschen. Garam-Masala und Curry dazu geben und Linsen weich schmoren. Dann alles mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen und unter die restlichen Linsen rühren. Dann mit Balsamico, etwas Zitronenschale und -saft abschmecken. Walnussöl mit einem Spritzer Zitronensaft mischen und das Barbarakraut vorsichtig damit marinieren. Zucker gleichmäßig über den Käse streuen. Mit einem Bunsenbrenner langsam karamellisieren lassen. Linsenkompott in einem Ring auf die Tellermitte anrichten. Darauf den Ziegenkäse legen. Um die Linsen den Barbarasalat streuen.

Michael Kempf Mittwoch, 25. Februar 2009