

Linsen-Salat mit gebratenem Serrano-Schinken

Für 2 Personen

4 Scheiben Serranoschinken	100 g Linsen, Lepuey	1 Zitrone
0,5 Bund weißen Spargel	0,5 Bund grünen Spargel	0,5 Bund Petersilie
1 Stange Staudensellerie	1 Karotte	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt	1 EL Puderzucker
500 ml Geflügelfond	100 ml Balsamico-Essig	200 ml Olivenöl
50 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Linsen im ungesalzenen Wasser bissfest blanchieren. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und würfeln. Anschließend den weißen und den grünen Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und ebenfalls würfeln. Die Selleriestangen putzen, von den holzigen Fäden befreien und in Ringe schneiden. Die Karotte schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten, den Knoblauch, den grünen und weißen Spargel, die Selleriestangen sowie die Karotten in den Topf geben und anschwitzen. Die Linsen zufügen und mit dem Geflügelfond ablöschen. Anschließend das Lorbeerblatt zufügen. Alles mit dem Balsamico-Essig, dem Puderzucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die kalte Butter einrühren bis sie geschmolzen ist und die Linsen leicht binden. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Petersilie waschen, trocken schleudern und zupfen. Die gezupften Blätter mit etwas Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen und darin die Serrano-Scheiben bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten kross braten. Den Linsensalat mit dem gebratenen Serranoschinken auf Tellern anrichten und servieren.

Frank Stellmach am 17. Mai 2011