

Zweierlei Linsen, Spätzle, Schweine-Bauch-Saté-Spieß

Für zwei Personen

Für die Linsen:

150 g geräucherter Bauchspeck	100 g rote Linsen	150 g Alb-Leisa Linsen
3 Karotten	3 Petersilienwurzeln	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie
2 große Schalotten	1 Gemüsezwiebel	1 Zehe Knoblauch
50 g Butter	50 g Butterschmalz	1 L Gemüsefond
4 EL dunkler Balsamico-Essig	50 g Tomatenmark	1 Bund Liebstöckel
1 Bund glatte Petersilie	1 TL Piment-d'Espelette	3 Nelken
1 EL Wachholderbeeren	2 Blätter Lorbeer	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

250 g Spätzlemehl	6 Eier	50 ml Mineralwasser
50 g Butter	Salz	

Für den Spieß:

100 g Schweinebauch, (3 mm Scheiben)	2 TL Tomatenmark	2 TL Ajvar
2 TL flüssiger Blütenhonig	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser für die Spätzle zum Kochen bringen.

Für die Spätzle Eier, Spätzlemehl und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Je nach Konsistenz etwas Mineralwasser dazugeben. Spätzleteig portionsweise von einem Spätzlebrett in kochendes Wasser schaben. Kurz aufkochen lassen. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin schwenken.

Für das Linsen-Püree rote Linsen in einen Topf geben und mit etwas Gemüsefond, Wasser und Salz kochen, bis sie gar sind. Gemüsezwiebel abziehen, kleinschneiden und in einem zweiten Topf in Butterschmalz glasig dünsten. Tomatenmark und eine Prise Zucker dazugeben und mit etwas Gemüsefond ablöschen. Gekochte Linsen dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Butter hinzufügen. Püree durch ein Sieb streichen und mit Piment d'Espelette, zwei Esslöffel Balsamico-Essig und Salz abschmecken.

Für die Alblinsen Liebstöckel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen. Petersilie fein hacken. Alb-Leisa Linsen in einen Topf geben und mit etwas Gemüsefond, Liebstöckel, Wasser und Salz aufkochen, bis sie weich sind. Schalotten abziehen und kleinhacken. Speck in Würfel schneiden. Schalotten und Speck in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Sellerie, Karotten und Petersilienwurzeln schälen, würfeln und mit in die Pfanne geben. Mit etwas Zucker glasieren. Teil des Wurzelgemüses für die Garnitur beiseite stellen. Rest der Speck-Gemüse-Mischung mit Gemüsefond ablöschen. Nelken, Wachholderbeeren und Lorbeer in ein Gewürzsäckchen legen und dazugeben. Knoblauch abziehen, kleinhacken und mit den Linsen zum Gemüse geben. Mit Salz, Pfeffer und zwei Esslöffel Balsamico-Essig abschmecken. Nach dem Kochen Gewürzsäckchen entfernen und gehackte Petersilie untermengen.

Für den Schweinebauch-Saté-Spieß Schweinebauchscheiben wellenförmig auf zwei Holzspieße stecken. Von beiden Seiten salzen und pfeffern. Spieße für zehn Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Tomatenmark, Honig und Ajvar zu einer Paste vermengen. Gebratene Spieße mit der Paste einstreichen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Spieße darin kurz auf beiden Seiten scharf anbraten. Zweierlei Linsen mit selbstgemachten Spätzle und Schweinebauch-Saté-Spieß auf Tellern anrichten. Mit etwas Wurzelgemüse garnieren und servieren.

Ulrich Enderle am 30. Mai 2016