

Linsen-Gemüse, Wurzel-Püree, Räucherfisch-Nocken

Für 2 Personen

Für die Linsen:

150 g Berglinsen	1 Schalotte 1 Apfel	Salz
3 EL Butter	50 ml Gemüsebrühe	2 EL Balsamico
Pfeffer		

Für das Püree:

400 g Petersilienwurzeln	3 EL Butterschmalz	Salz
1 Prise Zucker	200 ml Gemüsebrühe	50 g Sahne
Pfeffer, Muskat	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für die Nocken:

150 g frisches Forellenfilet	150 g geräuchertes Forellenfilet	200 g Sahne
1 Ei	1/2 TL Koriander, gemahlen	Salz, weißer Pfeffer

Für die Linsen:

Linsen in reichlich Wasser ca. 2 Stunden einweichen. Linsen in reichlich Wasser ca. 30 Minuten bissfest kochen.

Für das Püree:

Petersilienwurzeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Dann kurz in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz schwenken, mit Salz und Zucker würzen und mit Brühe und Sahne auffüllen, 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Nocken:

Fisch und Sahne sollten sehr kalt sein sollten. Frisches und geräuchertes Forellenfilet würfeln und mit Sahne und Ei in einen Cutter geben, mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen und zu einer feinen Farce pürieren. Aus der Farce Nocken formen und diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten pochieren.

Für die Linsen:

Schalotte schälen und fein schneiden. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in feine Würfel schneiden. Wenn die Linsen bissfest sind, salzen, weitere 3 Minuten kochen, dann abschütten und die Linsen abtropfen lassen. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter andünsten, Apfelwürfel zugeben und kurz dünsten. Linsen zugeben, Gemüsebrühe und Balsamico angießen und kurz aufkochen. 2 EL kalte Butter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weiche Petersilienwurzel im Mixer fein pürieren, mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken Linsengemüse und Petersilienwurzelpüree anrichten, die Fischnocken auf die Linsen geben und das Püree mit Petersilie bestreuen.

Vincent Klink am 07. November 2013