

Drucken

Fenster schließen



<http://www.zdf.de/ZDFde/inhalt/12/0,1872,2397900,00.html>
Johannes B. Kerner

Linsensuppe

mit Parmaschinken

Zwischengang von Johann Lafer für das fünfgängige Kerner-Menü vom 18. November 2005.

Zutaten für 4 Personen

400 200 g braune Linsen
4 2 Schalotten
4 2 Zehen Knoblauch
2 1 Karotte
100 50 g Knollensellerie
200 100 g Butter
2 1 L Geflügelfond
200 100 g Sahne
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 1 EL Senf
4 2 Stiele Kerbel
6 3 EL Aceto Balsamico
2 1 EL gehackte Petersilie
8 4 Scheiben Parmaschinken

INFOBOX

Tipp Salzen Sie die Linsensuppe bitte immer erst nach dem Garen. Wenn man Salz ins Kochwasser gibt, werden die Hülsenfrüchte nicht weich.

Zubereitung

1. Die Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Schalotten und Knoblauch schälen, Karotte und Sellerie putzen und schälen. Alle Gemüsesorten in kleine Würfel schneiden.
2. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen und die Gemüswürfel darin andünsten. Die Linsen in ein Sieb abgießen und dazugeben. Den Geflügelfond dazugießen und die Suppe bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein grobes Sieb in einen anderen Topf gießen, dabei die Hälfte der Linsen zurückbehalten, die andere Hälfte zurück in die Suppe geben.
3. Die Sahne zur Suppe gießen, weitere vier Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Linsensuppe mit dem Senf im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Den Kerbel waschen und trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und zum Garnieren beiseite legen.
4. Die zurückbehaltenen Linsen mit dem Essig in einem weiteren Topf einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die restliche Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie

unterheben.

5. Die Balsamico-Linsen jeweils in einem Metallring in die Mitte eines tiefen Tellers setzen und je eine Scheibe Schinken darauf legen. Den Ring entfernen und die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen, um die Linsen herum in den Tellern verteilen und mit Kerbel garnieren.

© by JBK/Idee: Lafer