

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Linseneintopf mit Eierschwammerl

35 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

300 g Beluga-Linsen, 200 g rote Linsen; 4 EL Olivenöl, 2 rote Zwiebeln, 150 g Eierschwammerl (oder Champignons), 1 TL Tomatenmark, 1 EL Miso-Paste, 1 EL glattes Mehl, 1 TL gelbe Curry-Paste, etwas Kümmel (ganz), 500 g kräftiger Gemüsefond, 100 g Sellerie, 100 g Stangensellerie, 100 g Kartoffeln, 3 Stangen Junglauch, 1 TL Apfel-Balsam-Essig, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle.

Zum Servieren: 100 g Kartoffeln (in dünne Scheiben geschnitten), Olivenöl zum Frittieren, frischer Thymian, 4 Scheiben Sauerteigbrot, 100 g Eierschwammerl, 100 g Ziegenfrischkäse.

Zubereitung

Die Linsen 1 bis 2 Stunden in Wasser einweichen, danach abseihen. Sellerie und Kartoffeln in 5 mm-Würfel schneiden. Die Pilze säubern und kleiner schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und darin die Eierschwammerl anbraten. Leicht salzen. Nach ungefähr 3 Minuten die in feine Streifen geschnittenen Zwiebeln und in Ringe geschnittenen Junglauch hinzugeben und kurz mitrösten.

Mit Miso-Paste, Curry-Paste, Kümmel, Mehl und Tomatenmark vermengen und gut durchrühren. Mit Gemüsefond aufgießen, eingeweichte Linsen, sowie Kartoffeln und Sellerie hinzufügen und bei mittlerer Stufe 15 bis 20 Minuten kochen. Mit Apfel-Balsam-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelchips Olivenöl auf 180 °C erhitzen und die Kartoffelscheiben darin knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen und mit frischem Thymian aromatisieren. Die restlichen Eierschwammerl halbieren und in Olivenöl anbraten. Die Brotscheiben in Würfel schneiden, zugeben und mitbraten. Mit Salz abschmecken.

Den Linseneintopf mit den gebratenen Eierschwammerl, Chips und Ziegenkäse anrichten, mit Sellerieblättern dekoriert servieren.