

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. März 2019** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Karin Mohrenschiltdt

Rote-Linsen-Eintopf mit Knusperstange, gebratenem Speck und Crème double

Zutaten für zwei Personen

Für den Eintopf:

100 g rote Linsen
 1 Karotte
 1 kleine Zwiebel
 1 EL Tomatenmark
 1 Lorbeerblatt
 1 EL getrockneter Majoran
 2 Zweige frischer Majoran
 750 ml Gemüsefond
 Olivenöl, zum Anbraten
 1 TL ungarisches Paprikagewürz
 getrocknete Chiliflocken, aus der Mühle
 Meeressalz, aus der Mühle
 bunter Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. In etwas Öl beides glasig anbraten. Tomatenmark dazugeben und schnell mit etwas Gemüsefond ablöschen. Lorbeerblatt, Majoran und Chiliflocken hinzufügen. Rote Linsen waschen und einrühren.

Übrigen Gemüsefond angießen und Linsen im Fond gar kochen lassen.

Für die Knusperstange:

2 Platten Blätterteig
 2 EL ganzer Kümmel
 Fleur de Sel, zum Abschmecken

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig in lange Streifen teilen und eindrehen. Mit Fleur de Sel und Kümmel bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten knusprig braun backen.



Leider kann man bei Backstücken nicht in den Blätterteig hineinschauen. Es gibt einen einfachen Trick, um herauszufinden, ob die Stangen locker und kross durchgebacken sind: Anheben. Fühlen sich die Stangen luftig und leicht an, so können Sie diese stolz Ihren Gästen anbieten.

Für die Garnitur:

4 Scheiben dünner Speck
 2 EL Crème double
 1 Zweig Koriander
 1 Zweig Majoran
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin kross braten.

Koriander und Majoran hacken und mit der Crème double vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Crème Double und Speck garnieren und servieren.