

Linsensalat mit gebackenen Camembert-Ecken

Zutaten für Linsensalat

- 750 ml Geflügelfond
- 4 Schalotten
- 80 g braune Linsen
- 120 g rote Linsen
- 100 ml Weißwein
- 2 EL heller Balsamico-Essig
- 4 EL Olivenöl
- 80 g kleine, blanchierte Gemüswürfel aus Sellerie, Karotte, Lauch
- 1 EL gehackter Thymian
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Die Linsen werden in zwei verschiedenen Töpfen gekocht, weil die Kochdauer der zwei Sorten unterschiedlich ist. Dafür den Geflügelfond erhitzen und die Schalotten schälen und fein würfeln. Für die braune Linsen eine Hälfte der Schalottenwürfel mit einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen, die Linsen dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit jeweils der halben Menge von Weißwein, Geflügelfond und Essig ablöschen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und die Linsen unter gelegentlichem Rühren 40 Minuten köcheln lassen. Mit den roten Linsen genauso wie mit braunen Linsen verfahren, wobei diese nur eine Kochzeit von 15 Minuten haben. Nun sollten die Linsen nur noch so viel Fond aufweisen, dass sie gerade gebunden sind. Schließlich die Linsen in eine Schüssel geben, Gemüswürfel und Kräuter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und alles miteinander vermengen. Der Linsensalat kann lauwarm serviert werden.

Zutaten für Camembert

- 350 g Camembert
- 30 g Mehl
- 200 g fein zerstoßene Cornflakes
- 2 Eier
- 1,5 l Frittierfett

Den Käse in gleichmäßige Ecken schneiden. Die Käseecken anschließend in Mehl wenden, danach durch verquirltes Ei ziehen und mit Cornflakes panieren. Wenn alle Käseecken paniert sind und noch Ei und Cornflakes übrig sind, Ecken ein weiteres Mal durch Ei und Cornflakes ziehen. Das Öl im Topf auf 180 Grad erhitzen. Die Käsestücke im heißen Öl goldgelb ausbacken. Anschließend herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten für Salatgarnitur und Dressing

- 1 Kopf gewaschenen, trocken geschleuderten und gezupften Friséesalat
- 120 g Feldsalat
- 30 g Preiselbeerkompott
- 35 ml Apfelessig
- 55 ml Traubenkernöl
- Salz
- Pfeffer

Die Preiselbeeren mit Essig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Blattsalate mit Dressing marinieren und auf vier Tellern mit den Linsen und gebackenen Käsecken dekorativ anrichten - fertig.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Letzter Sendetermin: 17.01.2019

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen