

ARD-Buffer | Linsen-Gemüse mit Petersilienwurzel-Püree und Räucherfisch-Nocken

Rezept von Vincent Klink

Zutaten für 2 Personen

Für das Linsen-Gemüse:

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

Für das Petersilienwurzel-Püree:

- 400 g Petersilienwurzeln
- 3 EL Butterschmalz
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Prise Zucker
- Salz

Für die Fisch-Nocken:

- 150 g frisches Forellenfilet, ohne Haut
- 150 g geräuchertes Forellenfilet, ohne Haut
- 200 g Sahne
- 1 Ei
- ½ TL Koriander, gemahlen
- Salz
- Weißer Pfeffer

Zubereitung

Linsen:

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

Püree:

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

Nocken:

Fisch und Sahne sollten sehr kalt sein. 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 in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten pochieren.

Fertigstellung Linsen:

Schalotten schälen und fein schneiden. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und den Apfel in feine Würfel schneiden. Wenn die Linsen bissfest sind, salzen und 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.

Fertigstellung Püree:

Weiche Petersilienwurzeln im Mixer fein pürieren und mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Anrichten:

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Linsen-Gemüse und Petersilienwurzel-Püree anrichten. Die Fisch-Nocken auf die Linsen geben und das Püree mit der Petersilie bestreuen.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: ARD-Buffer vom 07.11.2013