

# Vorspeise

Warmes Ragout von Belugalinsen mit Kürbis, Rosenkohl, Tomate, Granatapfel und Estragon

Zutaten:

100 ml Pflanzenöl  
0.3 Bund Estragon  
40 ml Buttermilch  
130 g Beluga Linsen  
25 ml Balsamico, hell  
0.1 Bund Thymian  
0.2 Bund Lauchzwiebeln  
30 g Butter  
0.6 St. Zwiebeln, rot  
0.3 St. Granatapfel  
140 g Kirschtomaten  
225 g Hokkaido-Kürbis  
140 g Rosenkohl  
80 ml Gemüsebrühe  
40 ml Madeira  
Lorbeerblatt  
Salz  
Muskat  
Pfeffer  
Zucker  
Fleur de Sel  
Speisestärke  
40 ml Milch

Zubereitung:

Für das Estragon-Öl die abgezapften Estragonblätter mit 100 ml Pflanzenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen, bis es handwarm wird. Das Öl am besten mehrere Stunden ziehen lassen und später durch ein feines Sieb mit Küchentrepp passieren. Zum Anrichten das Estragonöl mit 100 ml Buttermilch und 40 ml Milch leicht verrühren, ggf. nochmals nachschmecken. Für das Linsenragout die roten Zwiebeln fein würfeln. 30 g Butter in einem Topf schmelzen, darin die Zwiebelwürfel anschwitzen, etwas fein geschnittenen Thymian und ein Lorbeerblatt zugeben und mit 60 ml Madeira ablöschen und so lange einkochen, bis er fast verkocht ist. 400 ml Gemüsebrühe und 25 ml hellen Balsamico hinzufügen. Die Linsen zugeben und leicht simmern lassen, bis sie noch etwas Biss haben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und ggf. mit Balsamico nachschmecken. Mit etwas angerührter Speisestärke binden, sodass ein sämiges Ragout entsteht. Für das Gemüsetopping den Backofen auf 200 °C vorheizen. In der Zwischenzeit den Kürbis und den Rosenkohl in gleichmäßige Stücke schneiden. Das grob geschnittene Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit etwas Pflanzenöl sowie fein geschnittenem Thymian vermischen. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Das Gemüse im Ofen etwa 10-15 Minuten vorgaren. Halbierte Kirschtomaten und geschnittene Lauchzwiebeln kurz vor dem Anrichten unter das Gemüse mischen und nochmals 5 Minuten garen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen gleichmäßig auf den

Tellern arrangieren. Mit grobem Meersalz und einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer würzen sowie mit etwas Granatapfelkernen dekorieren.