

Vorspeise

Salat von Belugalinsen mit Kürbis, Rosenkohl, Tomate, Granatapfel und Estragon

Zutaten:

125 ml Pflanzenöl
0.3 Bund Estragon
0.1 Bund Schnittlauch
100 ml Buttermilch
40 ml Milch
130 g Beluga Linsen
50 ml Balsamico, hell
0.1 Bund Thymian
1 St. Lorbeerblatt
0.6 St. Zwiebeln, rot
0.3 St. Granatapfel
0.5 kg Strauchtomaten
225 g Hokkaido-Kürbis
140 g Rosenkohl
40 g Feldsalat
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat
Fleur de Sel

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 den Linsensalat einen Topf mit Wasser, 25 ml hellem Balsamicoessig, etwas Thymian und einem Lorbeerblatt zum Kochen bringen. Die Linsen ins Wasser geben, dann sofort die Hitze reduzieren, damit die Linsen nur gar ziehen. Wenn die Linsen weich sind, abgießen und abkühlen lassen. Die Tomate, die rote Zwiebel und den Granatapfel schälen, in 5 mm kleine Würfel schneiden bzw. entkernen und mit den gekochten Linsen in eine Schüssel geben. Mit 25 ml Pflanzenöl, 25 ml Balsamico-essig und etwas fein geschnittenem Schnittlauch marinieren. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Kürbis sowie den Rosenkohl separat klein schneiden. In einem Topf mit etwas Pflanzenöl den Kürbis und den Rosenkohl mit fein geschnittenem Thymian anschwitzen. Vorsichtig mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. Das Gemüse so lange mit Deckel garen, bis es weich ist. Bis zum Anrichten beiseitestellen und später ggf. nochmals nachschmecken. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen gleichmäßig auf den Tellern arrangieren. Oben auf dem Salat den Kürbis und den Rosenkohl drapieren. Mit grobem Meersalz und einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit etwas Feldsalat dekorieren.