

Linsenmousse mit Speck und Knoblauchkracherle

Zutaten:

Linsenmousse:

150g Alblinsen
 1 Zwiebel
 Butterschmalz
 3 EL Rotweinessig
 250ml Gemüsebrühe
 1 dicke Speckscheibe
 1 Lorbeerblatt
 200ml kalte Sahne
 Sahnesteif
 Salz und Pfeffer

Knoblauchkracherle:

etwas Weißbrot
 2 Knoblauchzehen
 Butterschmalz
 Salz
 4 Scheiben Schwarzw. Speck



Zubereitung:

Linsenmousse: Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag: Die Zwiebel würfeln und in Butterschmalz andünsten. Die Linsen abschütten und ebenfalls kurz mit andünsten. Mit Rotweinessig und Gemüsebrühe ablöschen.

Die Speckscheibe und das Lorbeerblatt zugeben. Die Linsen 30 Minuten weich kochen, bis nur noch wenig Flüssigkeit im Topf ist. Speck wieder entfernen. Die Linsen in einem Mixer pürieren und kalt stellen. Wenn die Masse völlig abgekühlt ist, die mit Sahnesteif steif geschlagene Sahne vorsichtig unter die kalte Linsenmasse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 60 Minuten kalt stellen. Zum Anrichten Nocken aus der Mousse stechen oder mit dem Spritzbeutel anrichten.

Weißbrot entrinden und in Würfel schneiden. Knoblauch sehr fein würfeln. Weißbrotwürfel in Butterschmalz goldgelb anbraten. Kurz vor Ende den Knoblauch hinzugeben und mit Salz würzen. Speckscheiben in einer Pfanne anbraten und in Stücke brechen. Knoblauchkracherle und Speck auf der Linsenmousse anrichten.