

Linseneintopf mit Möhren und Topinambur

Zutaten für 4-6 Personen:

100 g Beluga-Linsen, Salz, 100 g rote Linsen, 150 g Zwiebeln, 180 g Bundmöhren, 300 g Knollensellerie, 400 g Topinambur, 30 g Butter, Pfeffer, 1–2 TL Curry, ca. 1 l Gemüsefond, 2–3 Stiele feinblättrige Minze, 4–8 TL P.X.-Essig, ersatzweise alter Balsamessig



Beluga-Linsen 20 Min., Rote Linsen 8–10 Min. bei mittlerer Hitze bissfest garen, kurz vor Ende der Garzeit salzen. In einem Sieb abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Zwiebeln fein würfeln. Möhren, Sellerie und Topinambur putzen, schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln bei mittlerer Hitze 3–4 Min. dünsten. Möhren, Sellerie und Topinambur dazugeben, weitere 3–4 Min. dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Curry zugeben, kurz dünsten und mit dem Fond auffüllen. Bei milder Hitze ca. 25 Min. kochen lassen. Rote Linsen zugeben, ca. 2 Min. mit garen. 250 ml vom Eintopf mit einem Schneidstab fein pürieren, mit dem Püree den Eintopf binden. Minzblätter abzupfen, beiseite stellen. Den Eintopf erhitzen, die Beluga-Linsen darin erwärmen. Den Linseneintopf in vorgewärmten Tellern mit den Minzblättern sofort servieren. Den Essig separat dazu servieren. Info: Pedro-Ximénez-Essig ist ein dickflüssiger Balsamessig, der, anders als Aceto balsamico, auf Sherry basiert und aus Andalusien stammt.