



SLOW GOODS

Bild: Nikolas Kerl
Rezept: Yotam Ottolenghi

Belugalinsen mit Sellerie, Minze & Haselnüssen

Zubereitungszeit ca. 40 min
Für 4 Personen

Zutaten

60 g ganze Haselnüsse, mit Schale
200 g Belugalinsen
700 ml Wasser
2 Lorbeerblätter
4 Thymianzweige
1 kleiner Knollensellerie, ca. 650 g
4 EL Olivenöl
3 EL Haselnussöl
3 EL Rotweinessig
4 EL gehackte Minze
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Haselnüsse rösten

Den Ofen auf 140 °C vorheizen. Backpapier auf ein Blech legen, die Haselnüsse darauf verteilen und 15 Min. im Ofen rösten. Abkühlen lassen und in grobe Stücke hacken.

Linzen kochen

Die Linzen zusammen mit dem Wasser, den Lorbeerblättern und dem Thymian in einen Topf geben. Aufkochen lassen und danach auf kleiner Flamme für ca. 15–20 Min. weiter köcheln bis sie gar sind. Durch ein Sieb abgießen.

Knollensellerie kochen

Währenddessen den Knollensellerie vorbereiten und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Wenn möglich im Steamer zubereiten.

Linzen & Sellerie heiss mischen

In einer grossen Schüssel die noch heissen Linzen (sobald sie erkaltet sind, saugen sie keine Flüssigkeit und Geschmack mehr auf), das Olivenöl, 2 EL Haselnussöl, den Essig und etwas Salz sowie schwarzen Pfeffer aus der Mühle miteinander vermengen. Den Sellerie hinzugeben und alles gut miteinander vermengen. Probieren und evtl. etwas Nachwürzen.

Warm servierte Variante

Wird das Gericht warm serviert, die Hälfte der Minze und die Hälfte der Haselnüsse unterrühren. Auf den Tellern anrichten und das verbleibende Haselnussöl darüber träufeln. Mit der restlichen Minze und den Haselnüssen garnieren.

Kalt servierte Variante

Wird das Gericht kalt serviert, abwarten bis die Linzen und der Sellerie abgekühlt sind, um dann noch einmal abzuschmecken (evtl. muss noch etwas Essig hinzugefügt werden). Nun die Minze und das Haselnussöl genau wie in der warmen Variante hinzufügen.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium