

Linsensuppe mit Serranoschinken

[Export to PDF](#) | [Export to DOC](#)

Für 4 Personen, Vorbereitung notwendig!, Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

[rezept_trenner type="einkaufszettel"]

- 200 g braune Linsen
- 2 Schalotten
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Karotte
- 50 g Knollensellerie
- 100 g Butter
- 1 L Geflügelfond
- 100 g Sahne
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Senf
- 2 Stiele Kerbel
- 3 EL Aceto Balsamico
- 1 EL gehackte Petersilie
- 8 dünne Scheiben Serranoschinken (wahlweise auch Parmaschinken oder Belota)
- 1 Packung Quely Tres

[rezept_trenner type="vorbereitung"]

Die Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

[rezept_trenner type="zubereitung"]

Schalotten und Knoblauch schälen, Karotte und Sellerie putzen und schälen. Alle Gemüsesorten in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen und die Gemüswürfel darin andünsten. Die Linsen in ein Sieb abgießen und dazugeben. Den Geflügelfond dazugießen und die Suppe bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein grobes Sieb in einen anderen Topf gießen, dabei

die Hälfte der Linsen zurückbehalten, die andere Hälfte zurück in die Suppe geben. Die Sahne zur Suppe gießen, weitere vier Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Linsensuppe mit dem Senf im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

Den Kerbel waschen und trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und zum Garnieren beiseite legen. Die zurückbehaltenen Linsen mit dem Essig in einem weiteren Topf einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die restliche Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie unterheben. Die Balsamico-Linsen jeweils in einem Metallring in die Mitte eines tiefen Tellers setzen und je eine Scheibe Schinken darauf legen. Den Ring entfernen und die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen, um die Linsen herum in den Tellern verteilen, die Quely Tres grob auf alle Teller verteilen und mit Kerbel garnieren.

Tipp: Salzen Sie die Linsensuppe bitte immer erst nach dem Garen. Wenn man Salz ins Kochwasser gibt, werden die Hülsenfrüchte nicht weich.

Bon profit!
