

Vincent Klink: Linsen-Salat mit Staudensellerie und Zwiebfleisch

 happy-mahlzeit.com/2021/08/10/vincent-klink-linsen-salat-mit-staudensellerie-und-zwiebfleisch

Zutaten für den Salat:

- 250 g Berglinsen
- 2 EL Karotte, feingehackt
- 2 EL Lauch, fein gewürfelt
- 1 EL Schalotte, fein gehackt
- 2 Stangen Staudensellerie, in feinen Scheiben
- 1 TL Pfeilwurzmehl, oder Stärke, in etwas Wasser aufgelöst
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Für das Dressing:

- 1 EL Olivenöl oder Butter
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 TL grober Senf
- 1 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für das Zwiebfleisch:

- 400 g Kalter Braten oder Siedfleisch
- 2 Zwiebeln
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Butter
- 1/4 Liter Brühe oder Sauce
- 1 TL Mehl
- 1 EL Majoran
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für den Salat die Linsen am Vorabend in reichlich Wasser einweichen.

Am nächsten Tag die Linsen 30 Minuten in Salzwasser weichkochen. Etwas Biss dürfen sie noch haben.

Alle Zutaten des Dressings in einer Schüssel gut vermengen. Staudensellerie, Karotte, Lauch und Schalotte in etwas Olivenöl andünsten. Das Dressing mit in die Pfanne, alles aufkochen und anschließend mit etwas in Wasser angerührtem Pfeilwurzelmehl binden. Die Pfanne vom Herd nehmen. Schnittlauch und Linsen dazugeben.

Für das Zwiebelfleisch die Zwiebeln halbieren, dann in feine Scheiben schneiden und in Butter dunkelbraun braten. Das Fleisch klein schneiden und zufügen. Die Pfanne immer wieder schwenken, damit das Fleisch auch eine leicht braune Farbe annimmt. Die Frühlingszwiebeln in ca. 1 cm große Scheiben schneiden und dazugeben. Mit Mehl bestäuben und mit Brühe oder Sauce ablöschen. Die Flüssigkeit soweit einkochen, dass nahezu wieder Trockenheit herrscht. Petersilienblätter zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und anrichten.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 26. Februar 2015

Episode: Hülsenfrüchte