

Linseneintopf mit Austernpilzen

Zutaten für 2 Portionen :

80 g grüne Berglinsen
(oder andere kleine grüne Linsen)
1 kleine Zwiebel
250 g Austernpilze
3 EL Olivenöl
2 Möhren
2 Knoblauchzehen
500 ml Hühnerbrühe
(oder Gemüsebrühe)
1 TL Salz
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
4 Blatt frischer Salbei
2 große Frühlingszwiebeln
(oder Schalotten)
2 TL Zucker
80 g Erbsen (TK)



Zubereitung :

Für den Linseneintopf zuerst die kleine Zwiebel schälen und fein hacken. Auch die beiden Knoblauchzehen schälen und eine davon fein hacken. Die Salbeiblätter fein hacken. Die Zwiebel und die gehackte Knoblauchzehe mit 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen, mit der Hühnerbrühe aufgießen. Mit Salz, Kreuzkümmel und der Hälfte der Salbeiblätter würzen. Aufkochen lassen und bei geringer Hitze 35 Minuten kochen lassen bis die Linsen gar sind (Garprobe). Die Erbsen zugeben und in etwa 2 Minuten weich dünsten.

In der Zwischenzeit die Möhren schälen, längs vierten und in dünne Scheiben schneiden. Die zweite Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. Ein Esslöffel Olivenöl erhitzen und darin die Möhren- und Knoblauch-Scheiben in etwa 5 Minuten weich dünsten. Zum Linseneintopf geben.

Die Austernpilze quer zu den Lamellen in schmale Streifen schneiden. Die Stiele klein hacken. Die klein gehackten Stiele in 1 EL Olivenöl scharf anbraten, mit 2 EL Wasser aufgießen und 5 Minuten kochen lassen. Zum Linseneintopf geben.

Die Lamellen der Austernpilze scharf anbraten und beiseite stellen. Die Pfanne auswaschen.

Die Frühlingszwiebeln schälen – und zwar so, dass an der Wurzel nichts abgeschnitten wird. Dann längs vierteln. In einer beschichteten Pfanne einen Teelöffel Olivenöl erhitzen. Zwiebelviertel zugeben, mit Zucker bestreuen und unter häufigem Rühren bräunen. Mit Madeira ablöschen und etwas einkochen lassen.

Den Eintopf vor dem Servieren eventuell mit restlichem Salbei nach-würzen und mit den karamellisierten Frühlingszwiebeln garnieren.

Nimmt man anstatt Hühnerbrühe, Gemüsebrühe, ist das ein vegetarisches Gericht.