

Crottins sur Lentilles vertes du Puy



Zeit: 45 min

für 4 Personen als Vorspeise / für 2 als Hauptgericht

Zutaten:

3 Crottins de Chavignol, halbiert,
3 Streifen Südtiroler Speck, längs durchgeschnitten
Thymian
Olivenöl

90 g Lentilles vertes du Puy

1 Zwiebel mit Nelke
1 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen
2 junge Karotten

2 Radieschen
1 Frühlingszwiebel
Baies rouges
Schnittlauchröllchen

Vinaigrette:

1 Tl Dijonsenf
2 El Chardonnay-Essig
3 El Kürbiskernöl
1 El Olivenöl
1 Msp. Piment d'Espelette
Salz + weisser Pfeffer

Zubereitung:

Gewaschene Linsen in einen Topf geben, 500 ml Wasser, Lorbeerblatt, Kräuterstengel, Knoblauchzehen, die mit der Nelke gespickte Schalotte zufügen, 16-18 min (Stufe 9/12) ohne Deckel kochen.

Die Flüssigkeit abgiessen, Kräuter, Karotten, Schalotte und Knoblauch herausfischen. Linsen in den Topf zurückgeben. Den weichen Knoblauch aus der Schale drücken und zusammen mit Karotten und Schalotte (ohne die Nelke) fein hacken. Zu den Linsen geben, die verrührte Vinaigrette darüber giessen, vermischen.

Unbedingt warm halten.

Crottins halbieren. Südtiroler Speck längs halbieren und mit Thymian bestreuen. Crottins darin aufrollen und mit der Schnittseite nach oben in eine knapp geölzte Form setzen. Ziegenkäse mit dem ganz wenig Olivenöl benetzen.

Gleich anschliessend die Crottins in den vorgeheizten Backofen stellen. 15 min bei 180° schmelzen lassen. In dieser Zeit nehmen marinieren die Linsen in der Vinaigrette.

Radieschen fein würfeln, Frühlingszwiebeln in schmale Röllchen schneiden, unter den Salat heben. Linsensalat anrichten, die geschmolzenen Crottins darauf setzen, mit Baies rouges und Schnittlauchröllchen dekorieren.