

Schwarze Linsen mit Kirschenbalsam und Apfelconfit

Zutaten Linsensalat

- 200 g rohe schwarze Linsen
- 8 EL Kirschen-Balsamessig
- 1 kleine Zwiebel in kleine Würfel geschnitten
- 4 dl Gemüsefond
- Olivenöl
- Meersalz oder Fleur de Sel und Pfeffer

Zutaten Apfelconfit

- 1 Granny Smith Apfel (oder ähnliche Sorten)
- 1 EL Zucker
- 2 EL Apfel-Balsamessig
- 10 g Butter
- Frischen Thymian
- Meersalz oder Fleur de Sel und Pfeffer

Für den Linsensalat die Zwiebeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Olivenöl glasig dünsten, die rohen Linsen hinzufügen und mitdünsten. Mit Kirschen-Balsamessig und einem Teil Gemüsefond ablöschen, gut verrühren und bei niedriger Hitze ca. 30-40 Minuten köcheln lassen. Hin und wieder Gemüsefond dazugeben, damit die Linsen nicht ankleben. Wenn der Biss stimmt, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Während dessen den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne den Zucker karamelisieren, die Apfelwürfel hinzufügen, kurz verrühren und mit Apfel Balsamessig ablöschen. Solange köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Letzlich noch mit Butter und Thymian verfeinern.

Beides kühl lagern und kalt servieren, am besten mit grünem Salat und gebratenen Eglifilets.

