

Alblinsencreme auf Brot mit geräucherter Schwarzwaldforelle oder geräucherter Entenbrust



Zutaten:

200 g braune Alblinsen
1 Schalotte oder eine kleine Zwiebel
50 ml Rotwein
Schuss Beerenlikör
600 ml Gemüsebrühe zum Kochen
50 g weiche Butter (Tipp: geklärte Butter)
3 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
2 EL Walnussöl
Muskatnuss
Zucker
Nelkenpulver
Rapsöl zum Anbraten
Salz, Pfeffer
Geräucherte Entenbrust und/oder Forelle
Bierweckle oder Walnussbrot



Zubereitung

Für die Linsencreme erst die gewürfelten Schalotten in Rapsöl anschwitzen. Dann Linsen zugeben. Mit Beerenlikör und 50ml Rotwein ablöschen und einkochen bis der Alkohol verdampft ist. Jetzt erst mit Gemüsebrühe angießen, Deckel aufsetzen und in 25-30 Minuten weichkochen (mit Hilfe eines Schnellkochtopfes kann hier viel Zeit eingespart werden!).

Wenn die Linsen sehr weich gekocht sind, abgießen und durch die ‚flotte Lotte‘ pürieren. Butter, 2EL Raps- oder Sonnenblumenöl und 3EL Walnussöl hinzufügen und mit dem Pürierstab mixen. Gegebenenfalls mit etwas aufgefangener Brühe verdünnen. Abschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss und Nelkenpulver würzen. Bis zur Weiterverarbeitung auf die Seite stellen (nicht in den Kühlschrank).

In der Zwischenzeit die Entenbrust in Tranchen schneiden. Die Forellenfilets in mundgerechte Stücke schneiden.

Zum Fertigstellen: Brotscheiben mit der Linsencreme großzügig bestreichen, obenauf je eine oder zwei Scheiben Entenbrust und eine oder zwei Scheiben geräucherte Forelle legen.

Abschließend garnieren (z.B. mit Kräutern, Sprossen, frischen Meerrettich, Apfelgelee etc.)