

Linsensalat mit Petersilienwurzeln aus dem Ofen

Zutaten

1 Zitrone (Bio)	600 ml Geflügelfond
1,2 kg Petersilienwurzeln	1 Lorbeerblatt
Salz	80 g durchwachsener Speck
Zucker	250 g säuerliche Äpfel
60 g Butter	40 g brauner Zucker
100 g Lauch	80 ml Apfelessig
50 ml Olivenöl	80 ml Apfelsaft
300 g Belugalinsen	Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad). Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Petersilienwurzeln waschen, schälen, längs vierteln, mit Zitronensaft beträufeln, nebeneinander in ofenfeste Form legen, mit Salz, Zucker, Zitronenschale bestreuen. Butter in Flöckchen darauf verteilen. Form mit Alufolie verschließen. Wurzeln ca. 60 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Lauch waschen, fein würfeln, in einem Topf in Olivenöl andünsten. Linsen dazugeben, ebenfalls andünsten. Fond angießen. Lorbeerblatt dazugeben. Etwa 20 Minuten garen.

Speck würfeln, in einer Pfanne ohne Fett kross auslassen, herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Äpfel schälen, entkernen, fein würfeln. In einer Pfanne Zucker karamellisieren, mit Essig und Saft ablöschen, Apfelwürfel dazugeben, Karamell loskochen, alles zusammen mit dem Speck zu gegarten Linsen geben. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Mit den Petersilienwurzeln anrichten.