



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Linsencreme mit Trüffel, gebackene Karotten und Zwiebeln

Für 8 Personen

125 g grüne Linsen
1 l Wasser
50 g Zwiebel, grob geschnitten
50 g Schalotte, grob geschnitten
50 g Karotte, grob geschnitten
1 Bouquet garni (Lauchgrün, Selleriegrün
oder Liebstöckel, Petersilie, Thymian,
Lorbeerblatt)
150 ml Vollmilch
150 ml Sahne
100 g Butter
1 TL Meersalz
Muskatnuss
40 g Trüffel, geraspelt

Zum Garnieren:
8 Karottenstreifen, blanchiert
8 Zwiebelringe, blanchiert
Öl zum Frittieren
Meersalz
10 g Trüffel, gehobelt

Die Linsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Abtropfen lassen und abspülen. Die Linsen in einem Suppentopf mit Wasser bedeckt aufkochen. Den Schaum entfernen. Das grob geschnittene Gemüse und das Bouquet garni dazugeben und alles 30 Minuten langsam köcheln. Dann Gemüse und Bouquet garni aus der Suppe entfernen. Die Linsen cremig pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Das Linsenpüree mit Sahne und Milch aufkochen, falls nötig etwas einkochen, sodass eine cremige Konsistenz entsteht. Die Butter in Stückchen unter die Suppe schlagen. Mit Muskatnuss und Salz würzen. Die Trüffel dazugeben und nochmals abschmecken.

Für die Garnitur die blanchierten Karottenstreifen und Zwiebelringe trocken tupfen und getrennt in 180 Grad heißem Öl etwa 8 Minuten knusprig und hell frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Salz bestreuen.

Die Linsencreme in Suppenteller verteilen und die Trüffel darüberhobeln. Mit den frittierten Karotten und Zwiebelringen garnieren.