



## Linsen-Cappuccino

Aromatische Le-Puy-Linsen und würzige Hühner-Consomé verbunden sich zu einem köstlichen Vor-Süppchen. Ein hier abgewandeltes Rezept aus der feinen Küche Hagen Grottes.

2 Personen

### ZUTATEN:

80 g	grüne Le-Puy-Linsen
200 ml	Wasser
250 ml	sehr kräftige Hühner-Consomédouble (selbst gemacht)
1	kleines Lorbeerblatt
1	Gewürznelke
1	Schalotte
	Meersalz
2 Stück	roter Pfeffer (Kampot rouge)
1 Prise	Piment d'Espelette
1 TL	helle Sojasoße
1 - 2 TL	Aceto Balsamico di Modena
30 g	Butter
35 g	Lardo di Colonnata (alternativ fetter Bauchspeck fein gewürfelt)
2	Streifen Bacon (dünn geschnitten)
½ Bund	Schnittlauch
50 ml	Sahne

**1** LINSEN-CAPUPUCCINO: Backofen auf 150 °C vorheizen. – Das Lorbeerblatt mit der Gewürznelke auf die Schalotte heften. Linsen mit dem Wasser (ungesalzen!) 30 Minuten sanft köcheln lassen, dabei entstehenden Schaum abschöpfen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Hühner-Consomé zugeben.

**2** Gleichzeitig parallel mit dem Kochbeginn Bacon-Streifen zwischen Backpapier auf ein Backblech legen. Mit einem ofenfesten Topf beschweren, damit sie eine flache Form behalten. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten zu Bacon-Krusteln backen. Schnittlauch in Röllchen schneiden. – Den gewürfelten Lardo in einer beschichteten Pfanne knusprig golden braten, heraus nehmen und auf Küchenpapier entfetten.

**3** Schalotte entfernen, Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Süppchen wieder zurück in den Topf geben, nochmals erhitzen. Mit Sojasoße, Aceto Balsamico di Modena, roten Pfeffer (im Mörser zerstoßen) und Piment d'Espelette pikant abschmecken. Butter zufügen und mit dem Zauberstab aufschäumen.

**4** Sahne in ein hohes Gefäß füllen und mit den Schlagbesen des Handrührgerätes mit einer Prise Salz halbstreif schlagen.

**5** ANRICHTEN: Linsensüppchen in vorgewärmte heiße Suppen-Schüsselchen oder -Tassen geben. Die knusprigen Speckwürfelchen und die Schnittlauchröllchen darüberstreuen. Je einen Esslöffel der halbstreifen Sahne aufsetzen und mit Bacon-Krusteln sofort heiß servieren. – Köstlich und delikates.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)