



Rote-Linsen-Suppe mit Spitzkohlroulade und Paprika

Diese Linsensuppe aus der Kochschule des Meisters Dieter Müller ist einfach ein Hochgenuss. - Leicht abgewandelt präsentiert sie sich hier mit feinem Rauchgeschmack.

4 Personen

ZUTATEN:

SPITZKOHLOULADE:

- 200 Gramm bestes Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein)
- 4 – 8 Scheiben mild geräucherter Schinken
- ½ Zwiebel (fein gewürfelt)
- 2 EL geräucherter Bauchspeck (gewürfelt)
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Petersilie (fein gehackt)
- ½ frisches Brötchen (gewürfelt)
- 2 EL warme Milch
- 2 Prisen Liebstöckel (gerebelt)
- 4 Spitzkohlblätter
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Porree in Scheiben (grob geschnitten)
- 1 Zweig Thymian
- 4 – 6 EL Kalbsfond

LINSENSUPPE:

- 250 g rote Linsen
- 50 g mittelscharfe Chorizo (gewürfelt)
- 1 EL Zwiebeln (gewürfelt)
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 3 Eiertomaten (klein geschnitten)
- 2 EL Weißwein
- 1 ½ l Geflügelbouillon (siehe

1 LINSENSUPPE: Am nächsten Tag $\frac{1}{3}$ der Linsen abnehmen, in kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, abgießen und für weitere Verwendung zur Seite stellen. Die restlichen $\frac{2}{3}$ Linsen mit Chorizo in 2 Esslöffel heißem Olivenöl schwenken. Tomatenmark und Eiertomaten unterrühren. Weißwein und Geflügelbouillon angießen Lorbeerblätter, Kreuzkümmel, Thymian und Rosmarin zufügen. Kardamom, Piment, Sternanis und Nelken in einen Teebrühbeutel geben, gut verschließen und einlegen.

Die Suppe kurz aufkochen und 15 Minuten leise sieden lassen. Alle Gewürze aus der Suppe entfernen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit beiden Paprikapulver, Rauchsatz, Balsamico, Zitronensaft und einer kleinen Prise Zucker pikant abschmecken. Das vorbereitete Drittel Linsen zur Suppe fügen, noch eine Minute köcheln lassen und nochmals mit Salz abschmecken. - Die entkernten Spitzpaprikascheiben 2 Minuten in einem Esslöffel Olivenöl schwenken und leicht salzen.

2 SPITZKOHLOULADE: Zwiebeln mit dem Bauchspeck und der Petersilie in einem Esslöffel Olivenöl schwenken, beiseite stellen und abkühlen lassen. - Die Brötchenwürfel mit der Milch beträufeln und das Ei verschlagen. Brötchen mit dem Ei verrühren. Hackfleisch dazugeben und mit allen anderen Zutaten gut vermengen.

Die Spitzkohlblätter eine Minute in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die mittleren harten Blattrispen heraus schneiden. Blätter auf einem Küchentuch auslegen und gut trocken tupfen. Die Schinkenscheiben auf Haushaltfolie auslegen. Die Hackfleischmasse auf den Schinken platzieren und den Schinken mit Hilfe der Folie aufrollen. Schinken-Hackfleischrollen auf die Kohlblättern legen, Seiten einschlagen und straff zu Rouladen rollen.

Porree und ein Esslöffel Speck in 2 Esslöffel Olivenöl auslassen, Spitzkohlrouladen einlegen und alles leicht anbraten. Den Thymianzweig einlegen, Fond zugeben und zugedeckt 10 Minuten schmoren. – Parallel dazu Bacon in einer kleinen beschichteten Pfanne zu knusprigen Streifen golden ausbraten.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

- 2 Hausmanns Geflügelfond)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Msp. Kreuzkümmel
- 1 Kardamom-Kapsel (zerdrückt)
- 4 Stück Piment
- 2 Nelken
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1/2 Sternanis
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL geräucherter Pimentón dulce (mild)
- 2 Spritzer weißer Balsamico
- 1 Spritzer Zitronensaft (frisch gepresst)
- 1 Prise Zucker
- Schwäbisches Rauchsalz

DES WEITEREN:

- 1 rote Spitzpaprika (entkernt und in Scheiben geschnitten)
- 2 EL Olivenöl
- 4 Streifen Bacon
- 2 EL Rauchspeck-Öl (z.B. von Delica-Genusswelten)
- 4 Zweige Thymian

AM VORTAG:

Die Geflügelbouillon kochen und die Linsen in kaltem Wasser einweichen.

3 ANRICHTEN UND SERVIEREN: Spitzpaprika auf vorgewärmten Teller verteilen. Heiße Suppe darüber geben. Roulade in die Mitte setzen. Roulade mit je einem Bacon-Streifen und Thymianzweig garnieren. Suppe und Roulade mit je einem halben Esslöffel feinem Rauchspeck-Öl beträufeln und sofort heiß servieren.

4 DAS ORIGINAL-REZEPT: Siehe Dieter Müllers Kochschule – Feinschmecker Bookazine Nr. 19 – 2009