



salicornes-Linsen-Gemüse

(für 4 Personen)

100 g Belugalinsen

ohne Salz garen, durch ein Sieb abgießen und kalt abbrausen.

1 EL Senf, mittelscharf

50 ml Gurkenwasser (oder Malzessig oder Verjus)

70 ml Olivenöl

2 EL Balsamico Bianco

Salz und Pfeffer

1 Prise Zucker

Knoblauch, wenn man mag

gut mischen. Unter die Linsen mischen. Nun

150 g Salicornes (europäischer Queller)

3-4 Minuten blanchieren. Alles unterheben. Servieren.

Die Deftigkeit läßt sich erhöhen mit Zwiebeln und/oder mit feinen Streifen getrockneter Tomaten, die bereits in der Vinaigrette mit angesetzt werden.

Funktioniert auch kalt als Salat.

Diese Komposition war - so ähnlich - Teil eines größeren Chefkoch-Rezeptes. Von mir simplifiziert/modifiziert im Herbst 2013. Schmeckt uns als Gemüse irre gut, insbesondere zu Fisch.

Salicornes bekomme ich in der Weltstadt Aachen übrigens beim Fischhändler meines Vertrauens.