

Würziger Linsensalat mit Entenbruststreifen

Zutaten: (als Vorspeise für 4 Personen)

- 200 g grüne Puy-Linsen (AOP)
- 8 dl Wasser
- 4 EL Franck Arome-Pulver (Chicorée)
- Salz und Pfeffer
- 2 TL geräuchertes, scharfes Chili-Pulver
- 8 EL Öl (Rapsöl)
- 5 EL Essig (Sherry-Essig)
- 100 g getrocknete Entenbruststreifen
- 1 Orange (Zesten)
- Schnittlauch

Zubereitung:

- Die Linsen in heissem Wasser 20 Minuten kochen. Sie sollten noch Biss haben. Das Wasser nie salzen. Dafür 4 EL Franck-Arome-Pulver ins kochende Wasser geben.
- Linsen abgiessen, aber etwas von der bitteren Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Die Linsen darin mit dem geräucherten Chili-Pulver, Rapsöl und Sherry-Essig anmachen. Gut würzen mit Salz und Pfeffer.
- In einem tiefen Teller anrichten, etwas Orangenschale darüber raspeln.
- Getrocknete Entenbruststreifen darüberlegen und mit Schnittlauch abrunden.