



Linsen-Tartelettes mit Madagaskarpfeffer - Lentille verte du Puy

Linsen machen sich zwar gut in Eintopfgerichten, doch Linsen, gut zubereitet, genügen auch sich selbst, besonders wenn es sich um die kleinen "Lentille verte du Puy" handelt. Sie werden um die Stadt Puy in der französischen Auvergne angebaut und tragen eine geschützte Herkunftsbezeichnung (AOC). Sie gelten als beste Linsensorte der Welt (was zwar die Berglinsen aus den Abbruzzen ebenso von sich behaupten). Die Puy Linsen mit ihrem nussigen und leicht pfeffrigen Geschmack hat mir Doris direkt aus Puy mitgebracht und geschenkt. Herzlichen Dank!

Die Lentille verte du Puy müssen nicht eingeweicht werden und sind in ca. 30-40 Minuten gar, ohne dabei zu zerkochen. Gekocht habe ich sie mit wenig Zutaten: Rüebli, Passata di Pomodoro, wenig Knoblauch, einem Lorbeerblatt und mit etwas mildaromatischem Madagaskarpfeffer gewürzt. Letzterer harmonisiert ausgezeichnet mit den delikaten Lentille verte du Puy. Angerichtet habe ich sie in vorgebackenen Blätterteigkörbchen.

<i>Statt des Blätterteiges kann auch ein mürber Kuchenteig verwendet werden. Er ist einfacher zu handhaben und die Tartelettes schmecken damit genauso gut.</i>

Zutaten (3 Portionen)

100g	Lentille verte du Puy
2El	Olivenöl
2	Rüebli (zweifarbzig)
3cm	Peperoncino
1	Lorbeerblatt
1	kleine Knoblauchzehe
1dl	Passata di Pomodoro
2dl	Wasser
30	Kügelchen Madagaskarpfeffer (2g)
	Salz

Zubereitung

Rüebli schälen und zu kleinen Würfelchen schneiden (Brunoise). Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote zu feinen Streifen schneiden. Knoblauch ganz fein hacken.

Olivenöl leicht erhitzen. Rüebli, Peperoncino, Lorbeerblatt, Knoblauch zugeben und 10 Minuten sanft dünsten. Passata und Wasser zugeben. Leicht aufkochen. Linsen zugeben und 40 Minuten leicht köcheln lassen, dabei ab und zu aufrühren. Die Linsen sollten zum Schluss immer noch in etwas Saft liegen, eventuell noch etwas Wasser zugeben. Kurz vor dem Anrichten Linsen leicht salzen. Madagaskarpfeffer im Mörser leicht zerstoßen und zugeben. Bis zum Anrichten warmhalten.

Bätterteigrondellen in eingebuttrte Förmchen legen. Boden 2-3mal einstechen und bis zum Backen in den Kühlschrank stellen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Backbohnen in die Teigförmchen geben, damit sich der Boden beim Backen nicht zu stark aufbläht. Förmchen 10-12 Minuten im unteren Drittel des Backofens ausbacken.

Backbohnen aus den Teigkörnchen entfernen. Körnchen auf einem Teller anrichten und mit den Linsen befüllen.









Teig mit Blindbackbohnen