



Geräucherter Brustspitz und Linsensalat mit Tomatenwürfeln und Curry

Ein schön durchzogener Brustspitz vom Schwein ist ein ideales Stück zum Grillieren. Gepökelt und geräuchert kann es auch in der Bouillon gegart werden und wird dabei butterzart (so zart wird er auf dem Grill kaum). Man kann dabei fast nichts falsch machen: Der Brustspitz darf nicht sieden sondern muss bei einer Temperatur zwischen 80° und höchstens 90° gut eine Stunde durchziehen.

Dazu habe ich einen Linsensalat aus zweierlei Linsen, schwarze Belugalinsen und rote Linsen, zubereitet. Die beiden Sorten haben verschiedene Kochzeiten und müssen separat gegart werden. Die Kochzeiten sind meist auf der Packung angegeben. Sie dürfen aber nicht zu weich gekocht werden und sollen noch etwas Biss haben. Linsen schmecken voller, wenn sie in Bouillon gekocht werden. Dass Linsen und andere Hülsenfrüchte nicht gar werden, wenn sie in Salzwasser oder salziger Bouillon gekocht werden, ist eine Mär, einzig die Kochzeit kann sich etwas verlängern.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Brustspitz geräuchert
1,5l	Hühnerbouillon
80g	Belugalinsen
80g	rote Linsen
3	Datteltomaten
1	handvoll glatte Petersilie
6dl	Gemüsebouillon
1	Zwiebel (ca. 50g)
3El	Olivenöl
1El	Balsamico bianco
1/2Tl	mildes Currypulver
	Salz und Pfeffer

<i>Mit den angegebenen Mengen reicht der Linsensalat als Beilage für 3-4

Personen.</i>

Zubereitung

Brustspitz in Bouillon 1 bis 1 1/2 Stunden bei 85° ziehen lassen.

Linzen in je 3dl separat kochen. Die roten Linzen brauchten nur 10 Minuten zum garen, die Belugalinsen gut 20 Minuten.

Linzen abschütten und etwas vom Kochwasser auffangen, zum Auskühlen und Ausdampfen auf einen flachen Teller geben.

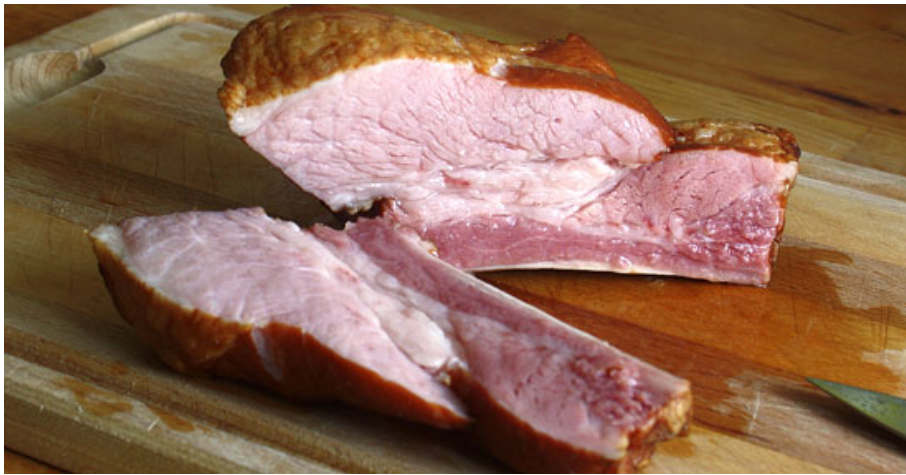
Zwiebel und Petersilie fein hacken und in eine Schüssel geben. Öl, Essig und Currypulver zugeben und vermischen. Tomaten von den Kernen befreien und in ca. 3-4mm grosse Würfelchen schneiden und mit der Salatsauce vermischen. Salzen und pfeffern. Ausgekühlte Linzen und 3 El vom Linsensud zugeben und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer und eventuell mit etwas Currypulver abschmecken. Der Curry sollte aber nur sehr dezent dosiert werden.







Brustspitz gegart...



... und aufgeschnitten