

Allgäuer Rahmtorte-Sardellen-Toast auf lauwarmem Linsensalat mit Balsamico-Creme

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200 g französische Puy-Linsen
3 Schalotten, fein geschnitten
3 EL Balsamico Cremoso
150 ml Gemüsebrühe
1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Senf
4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
8 Baguette-Scheiben
6 Sardellenfilets
1 Eigelb, 4 EL Olivenöl
8 Scheiben **Allgäuer Rahmtorte**
(max. 1 cm dick,
auf Größe der Baguette-Scheiben
geschnitten)
1 Eigelb
1 TL Thymian, 1 TL Rosmarin
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Linsen in einen Topf geben, mit Brühe bedeckt aufkochen und abschäumen. 2/3 der Schalotten und Kümmel hinzufügen und bei milder Hitze 35-40 Min. köcheln lassen (Linsen sollen noch Biss haben). Im Sieb abtropfen lassen.
2. Aus Balsamico Cremoso, 1 EL Brühe, den restlichen Schalotten, Senf, Salz, Pfeffer und Öl eine Vinaigrette rühren und über die Linsen geben. Einen EL Vinaigrette zurücklassen. Den Salat warm stellen.



4. Baguette-Scheiben toasten. Sardellenfilets abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen, klein schneiden und mit Eigelb pürieren. Dabei nach und nach Olivenöl hinzufügen, bis ein dickliches Püree entsteht. Salzen und pfeffern.
5. Püree auf die Baguette-Scheiben streichen, mit **Allgäuer Rahmtorte**-Scheiben belegen und klein geschnittenen Thymian und Rosmarin darauf streuen. Baguette-Scheiben im Backofen grillen, bis der Käse angeschmolzen ist.
6. Mit restlicher Vinaigrette beträufeln und zusammen mit dem lauwarmen Salat servieren.

Tipp: Eine vollständige Mahlzeit erhalten Sie, wenn Sie beim Kochen der Linsen klein gewürfelte Sellerie, Karotten und Lauch hinzugeben.