

Rezept von Florian Stützer, Altes Bahnhöfle, Albstadt  
[www.altes-bahnhoefle.de](http://www.altes-bahnhoefle.de)

## **Schwäbisch Orientalischer Gemüsetopf mit Linsentalern**

Zutaten für vier Portionen

### Gemüse:

2 Kartoffeln, 2 Karotten, 1 kl. Steckrübe, 1 kl. Sellerie, 2 Petersilienwurzel, 1 kl. Hokkaidokürbis, Fleur de Sel, 1 TL brauner Zucker, Butter, 1 TL Apfelsaft, ½ TL Gewürzmischung Garam Marsala, ½ EL Tomatenmark, Schnittlauch

Das Gemüse gleichmäßig würfeln (1x1 cm), mit einer Prise Fleur du Sel, Zucker und Garam Marsala würzen, Apfelsaft dazugeben. Alles zusammen mit ein paar Butterflocken in eine Vakuumentüte geben und verschließen. Das Gemüse in der Tüte im Wasserbad bei 88 Grad für 50 Minuten garen (alternativ: Vakuumentüte im Topf mit heißem Wasser im Ofen bei 90 Grad garen. Ohne Tüte: Gemüse in einer feuerfesten Form für 25 Minuten bei 160 Grad garen –Butter weglassen, dafür mit ein paar Tropfen Öl beträufeln). Beutel öffnen, samt Fond und ein wenig Gemüsebrühe in einen Topf geben, mit Tomatenmark und ein wenig Butter verfeinern, bei Bedarf eine Prise Pfeffer und Schnittlauch dazu.

### Linsentaler:

200 g Linsen, 3 g Salz, ½ TL getrocknete Chili, 2 g Kreuzkümmel, 1 fein gewürfelte Schalotte, ½ TL gehackten Knoblauch, Pfeffer, Bratöl

Linsen 24 Stunden einweichen, absieben, danach durch den Fleischwolf (mit kleiner Scheibe) lassen. Gewürze, Schalotten und Knoblauch dazugeben, zu einer festen Masse vermengen. Nach Belieben portionieren und flach drücken. Diese Taler in wenig Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten, auf dem Gemüse anrichten.