

## Silvestermenü

### Linseneintopf mit Salsiccia und Polenta

Traditionell wird in Norditalien Cotechino oder Zampone zu den Linsen serviert, eine ziemlich fette Wurst aus weichgekochten, gewürzten Schweineschwarten. Salsiccia ist eine absolut mehrheitsfähige Variante!

Zutaten für 6-8 Personen:

- 500 g braune Berglinsen
- 300 g frische Salsiccia
- 2 Karotten
- 3 mehligkochende Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 2 Stangen Sellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Tomaten-Passata
- 1,5 - 2 Liter Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Rosmarin
- 1 Prise oder 1 Stück Chili
- Olivenöl
- frische Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Packung Instant-Polenta

Öl in einem Tontopf leicht erhitzen. Karotte, Sellerie, Schalotte und Knoblauch fein würfeln und darin anschwitzen. Salsiccia in Rondellen schneiden, Darm abnehmen. Fleisch in den Topf zum Gemüse geben und ca. 10 Minuten gut anbraten, dabei immer wieder rühren.

Linsen waschen und abtropfen lassen, dann in den Topf geben und gut rühren. Nach ca. 5 Minuten Passata, Kartoffeln, Lorbeer, Rosmarin, Chili und etwas Brühe hinzufügen, damit die Linsen zugedeckt sind. Bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen - ab und zu nachschauen, ob noch Flüssigkeit im Topf ist, so dass die Linsen nicht anbrennen: evtl. noch mehr Gemüsebrühe hinzugeben. Am Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Dazu passen knusprig gebratene oder gebackene Polenta-Ecken: Polenta nach Anweisung in Salzwasser kochen, auf ein Brett geben und abkühlen lassen. Dann in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen, mit Salz würzen und im Ofen bei 200° C ca. 20 Minuten von jeder Seite backen.

## Beluga-Silvester-Linsensalat mit gebackenen Kürbisstreifen, Granatapfel und Rucola

Zutaten für 4 - 6 Personen:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis  
Olivenöl  
Salz  
250 g Beluga-Linsen  
2 Schalotten  
1 Stück Stangensellerie  
1 Knoblauchzehe  
Thymian  
2 EL Tomatenkonzentrat  
Gemüsebrühe  
1 cm frischer Ingwer  
2 Handvoll Rucola  
4-5 EL Granatapfelkerne  
2 EL geröstete Walnüsse  
Parmesankäse  
Balsamico

Hokkaido-Kürbis schälen und von den Samen befreien, in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen, mit Salz bestreuen und ca. 20 Minuten im Ofen bei 200° C garen (Ober- und Unterhitze).

Beluga-Linsen waschen und abtropfen lassen. In einem Topf Olivenöl erhitzen, gehackte Schalotte, Stangensellerie und Knoblauch andünsten, dann Linsen, Tomatenkonzentrat und etwas Thymian dazugeben. Mit Gemüsebrühe auffüllen und zum Kochen bringen. Wenn die Linsen weich sind, mit Salz abschmecken und in der Brühe abkühlen lassen. Dann herausnehmen, evtl. zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Linsen abtropfen lassen, geriebenen Ingwer darin vermischen, in einer Schale anrichten und mit einer Vinaigrette aus Olivenöl, Balsamico (wenn zu süß, auch etwas Weißweinessig) und Salz anrichten.

Rucola gut waschen, abtropfen lassen und mit der Vinaigrette anmachen. Granatapfelkerne und Rucola unter den Linsen vermischen, Kürbisspalten auf dem Salat anrichten, gehobelten Parmesan und geröstete Walnüsse darüberstreuen.



## Mascarponecreme mit Amaretti und Weintrauben

Zutaten für 8 Schalen:

250 g Weintrauben  
250 g Mascarpone  
4 Eier  
100 g Zucker  
1 Becher Schlagsahne  
etwas fein geriebene Zitronenschale  
1 Packung Amarettini, zerbröselt  
100 ml Vin Santo oder Marsala

Weintrauben waschen, gut abtropfen lassen, dann halbieren und eventuell Kerne herausnehmen. Schlagsahne steif schlagen. Eigelb mit dem Zucker gut verquirlen, dann Mascarpone, Zitronenschale und Vin Santo bzw. Marsala hinzugeben und gut vermischen.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

In jede Schale einen Esslöffel Amarettini-Bröseln geben, dann eine Schicht Creme in die Schale füllen, Traubenhälften darauf verteilen, dann folgt eine Schicht Schlagsahne. Oberfläche mit Amarettini-Bröseln bestreuen und mit Weintrauben dekorieren. Mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.