



# ROTE LINSEN-SUPPE MIT DATTEL-ENTENBRUST-SPIESSCHEN



Für 6 Personen

## ZUTATEN

6 Medjool-Datteln  
 2 EL trockener Sherry  
 2 Zwiebeln  
 1 Knoblauchzehe  
 3 EL Rapsöl  
 1 Zimtstange  
 2–3 kleine getrocknete Chilis  
 300 g rote Linsen  
 1,5 EL Tomatenmark  
 1,5 TL gemahlener Kreuzkümmel  
 1,5 TL mildes Paprikapulver  
 1200 ml Gemüsebrühe  
 200 g Sahne  
 Salz  
 frisch gemahlener Pfeffer  
 Zucker  
 12 dünne Scheiben geräucherte Entenbrust  
 6 Schaschlikspieße  
 2 EL Sherry-Essig  
 1,5 TL Senf  
 ½ Bund Schnittlauch  
 50 g kalte Butter

## ZUBEREITUNG

Datteln entsteinen und in Sherry einlegen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin unter Wenden ca. 3 Minuten anbraten. Zimt und Chili zufügen, kurz mit anbraten. Linsen und Tomatenmark zufügen, kurz anschwitzen, mit Kreuzkümmel und Paprika würzen.

Mit Brühe ablöschen, aufkochen und zugedeckt 15–20 Minuten garen. 4 gehäufte EL Linsen abnehmen und beiseitestellen. Zimtstange entfernen. Suppe pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Sahne zufügen. Einige Minuten köcheln lassen, bis die Suppe sämig ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Auf die Schaschlikspieße jeweils eine zusammengerollte Entenbrustscheibe, eine Dattel und nochmals eine Entenbrustrolle stecken. Restliche Linsen, Essig und Senf verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kalte Butter in kleinen Würfeln mit dem Pürierstab unter die Suppe mixen. Suppe mit Linsen, Schnittlauch und Pfeffer bestreut anrichten. Schaschlikspieß über die Suppentasse legen.

Tipp: die Suppe am Vortag zubereiten und kurz vor dem Servieren die kalten Butterwürfel untermixen.