

Linsen mit gegrillter Aubergine von Ronja Nidecker

Mengen für 90 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Thymian

45 Stück Auberginen	Zuerst Auberginen grillen. mehrmals mit einem scharfen messer einstechen, auf ein mit Aluminiumfolie bedecktes Backblech legen und unter gelegentlichem Wenden 1 Stunde auf dem heissen Grill rösten. Danach spözem die Auberginen in sich zusammengesunken sein. und ihre Haut verbrant und stellenweise aufgebrochen. Auberginen von Hitzequelle entfernen. Fruchtfleisch herausschaben - dabei schwat verbrannte Stellen meiden und in ein Sieb geben. mindest 15 Minuten Abtropfen lassen, erst dann mit reichlich Salz und Pfeffer und Essig würzen.
4500 kg Berglinsen	Während die Auberginen gegrillt werden, die Linsen in eien Topf füllen. 1/3 der Möhren und 1/4 des Selleries grob zerkleinern und dazugeben. Lorbeer, tyhmian und Zweibel hinzufügen, mit reichlich Wasser bedecken und lles zum Kochen bringen. 25 Min bei niedirger Temp köcheln lassen, bis die Linsen gar sind, dabei immer wieder den Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Die Linsen in ein Sieb abgiessen und dann in eine Schüssel umfüllen. Etwas Essig, 5 Esslöffl Olivenöl und reichlich Salz und Pfeffer hinzufügen, umrühren und warm stellen. Die restlichen Möhren und Sellerie in 1cm grosse Stücke schneiden und mit den Tomaten und Öl, Zucker und Salz vermischen. für 20min im Ofen rösten oder in der Pfanne anbraten. Das gemüse zu den waremn Linsen geben, die gehackten kräuter untermischen und bei Bedarf nachwürzen.
6.75 dl Balsamico-Essig	
72 Stück Rüebli	fein scheniden und in 1/3 und 2/3 aufteilen
45 g Stangensellerie	STANGEN!!
45 Stück Lorbeerblatt	
27 kg Zwiebel	klein hacken
9 dl Olivenöl	
1.8 kg Tomaten	
9.0 g Rohrzucker	ca. 8 Prisen
18 Bund Petersilie, frische	grob gehackt
900 g Crème fraiche	zum anrichten