

## Schweinszüngchen auf lauwarmem Linsensalat

4 gepökelte, abgekochte und gepellte Schweinszungen (die weiße, harte Haut)  
¼ l Brühe

200 g kleine braune Linsen  
100 g rosa Linsen  
1 kleine Zwiebel  
½ Lorbeerblatt  
4 Nelken, Salz, Pfeffer  
80 g Lauch in feinen Würfeln  
150 g Karotten in feinen Würfeln  
100 g Eschalotten in Scheiben geschnitten

1 Knoblauchzehe fein gehackt  
½ Bund Petersilie fein gehackt

6 EL Estragonessig  
1 EL Estragonsenf  
10 EL Traubenkernöl  
¼ l Rinderbrühe  
Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung

Linsen jeweils separat waschen und über Nacht einweichen. Die geschälte Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelken spicken.

Braune Linsen abgießen und mit der gespickten Zwiebel in 1 Liter Wasser ca. 45 Minuten kochen. Nach 30 Minuten die rosa Linsen hinzugeben.

Wenn die Linsen weich sind, Zwiebel entfernen und abseihen.

Knoblauch anschwitzen und mit den Zutaten für Dressing verrühren, mit den Linsen mischen und würzen.

Lauch- und Karottenwürfel blanchieren und unter den Linsensalat heben.

Schweinszungen in Brühe erwärmen, längs halbieren und auf dem lauwarmen Linsensalat anrichten.