

# Oostenrijk

## Hecht mit linsen

### *Snoek met linzen*

4 snoekfilets  
(van ongeveer 160 gr. elk)  
zout en peper  
olijfolie  
50 gr. gerookt spek zonder zwoerd  
2 sjalotten  
1 teen knoflook  
50 gr. in zout water gekookte rode linzen  
3 cl. balsamico-azijn  
3 dl. visbouillon  
1 laurierblad  
2 dl. slagroom  
60 gr. koude boter  
een snuf cayennepeper  
peterselie  
2 tomaten zonder vel, in kleine stukjes gesneden

Kruid de snoekfilets met zout en peper. Verhit wat olijfolie in een braadpan en bak ze aan beide zijden aan. Haal ze uit de pan en hou ze warm tussen twee borden.

Snij het spek in reepjes en snipper de sjalotten. Die bak je in het achtergebleven vet stevig aan. Blus het af met de azijn en roer de aanbaksels los. Dan gaan de linzen en het laurierblad erbij. Giet er de visbouillon bij en breng het aan de kook. Rasp er de knoflook boven en laat het bijna helemaal inkoken. Doe er dan de slagroom bij en laat het opnieuw inkoken tot de gewenste dikte is bereikt. Tot slot doe je er de koude boter in kleine stukjes doorheen. Proef het af met cayennepeper.

Verdeel de lizensaus over 4 borden. Daarop leg je de snoekfilet. Garneer het met de fijngehakte peterselie en de stukjes tomaat.