Lentille verte du Puy

Die grüne Puy Linse ist eine besonders edle Linsensorte. Sie wächst um die Stadt Puy in der bergigen französischen Auverne. Bereits im Jahre 1643 wurde sie schriftlich erwähnt. Seit 1996 ist ihre Herkunftsbezeichnung gesetzlich geschützt (AOP). Ihre Geschichte ist aber viel länger. In der Nähe der Gemeinde Saint-Paulin wurde eine antike Vase gefunden, die auch Samen der Puy-Linse enthielt. So ist anzunehmen, das sie bereits vor rund 2000 Jahren kultiviert wurde.

Die Linse ist mit ca. 4mm Durchmesser sehr klein. Sie hat eine dünne, dunkelgrün marmorierte Schale und schmeckt nussig und leicht pfeffrig, was auf die sehr mineralreichen Böden vulkanischen Ursprungs zurückzuführen ist. Sie muss nicht eingeweicht werden und behält auch nach dem Kochen einen festen Biss, dabei ist sie kaum mehlig. Feinschmecker schätzen sie als besonders aromatische Delikatesse.

Ein Rezept:
Linsen-Tartelettes mit Madagaskarpfeffer