

Weißer Bohnen-Suppe mit Räucher-Aal und Croutons

Für 2 Personen

100 g Räucheraal	300 g weiße Bohnen, Dose	1 Zitrone, unbehandelt
1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Toastbrot	30 g Butter
125 ml Schlagsahne	400 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss
20 g Ingwer	1 Vanilleschote	0,5 Bund Bohnenkraut, frisch
Bohnenkraut, getrocknet	Zimt, gemahlen	Chili, mild, gemahlen
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Räucheraal enthäuten und den Tran entfernen. Die Zitrone schälen und die Schale in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Die Bohnen abtropfen lassen. Den Ingwer ebenfalls schälen und in zwei Scheiben schneiden. Den Gemüsefond aufgießen und die Bohnen mit einer Prise Bohnenkraut, der Zitronenschale, den Ingwerscheiben und der Knoblauchzehe in dem Fond zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend ein Drittel der Bohnen herausnehmen und warm stellen. Die Zitronenschale sowie die Ingwerscheiben aus der Suppe entfernen. Die Sahne mit zehn Gramm Butter in die Suppe geben und pürieren. Etwas Muskatnuss reiben. Anschließend die Suppe mit Salz, Pfeffer, Chili und dem Muskat würzen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Toastbrot in Würfel schneiden. Die Toastwürfel in einer Pfanne mit der restlichen Butter rösten und mit Zimt und dem Vanillemark abschmecken. Die Suppe nochmals aufmixen. Die Bohnensuppe mit dem Aal auf Tellern anrichten, mit den Croutons und den übrigen Bohnen servieren und mit dem frischem Bohnenkraut garnieren.

Joachim Herbst am 20. April 2010