

Bohnen-Speck-Suppe mit Birnen-Blättchen

Für 2 Personen

70 g Räucherspeckwürfel	1 Birne	125 g grüne Buschbohnen
125 g feste Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer	350 ml Gemüsefond	1 EL heller Balsamico
1 Vanilleschote	3 Zweige Bohnenkraut	Chiliflocken
1 TL brauner Zucker	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und darin gar kochen. Die Bohnen von den Enden befreien und grob klein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls kleinhacken. Die Birne halbieren, entkernen und in Blättchen schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, darin die Zwiebeln mit dem Knoblauch andünsten und den Speck dazugeben. Anschließend die Bohnen hinzufügen, mit dem Fond aufgießen und mit dem Bohnenkraut köcheln lassen. Danach das Ganze mit dem Ingwer, Salz und Pfeffer würzen. Die Vanilleschote halbieren, längs aufschneiden und das Mark einer Hälfte herauskratzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Birnenblättchen anschwitzen. Anschließend den braunen Zucker hinzufügen, das Ganze karamellisieren und mit dem Ingwer, dem Vanillemark und den Chiliflocken abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und mit den Birnen zu den Bohnen geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Bohnenkraut garnieren.

Christina Schaidt am 30. November 2010