

# Keniabohnen mit Speck, Maronen-Soße, grüne Bohnen

**Für zwei Personen**

**Für die Keniabohnen:**

250 g Keniabohnen	60 g Bacon in Scheiben	2 Knoblauchzehen
50 g alter Bergkäse	50 g Butter	2 Eier
2 EL Mehl	2 EL Semmelbrösel	3 Zweige Thymian
neutrales Pflanzenöl	Salz	

**Für die Maronen:**

250 g vorg. Maronen	125 ml Sahne	3 EL Butter
3 EL Zucker	100 g brauner Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die grünen Bohnen:**

200 g grüne Bohnen	120 g Butter	2 EL Kokosmilch
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Basilikum	1 Muskatnuss
3 EL neutrales Pflanzenöl	2 TL feines Salz	

**Für die Rote Bete:**

2 vorgegarte Rote-Bete	2 Knoblauchzehen	50 g Walnusskerne
1 EL Mayonnaise	2 Zweige Minze	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

40 g Glasnudeln	200 ml Sonnenblumenöl
-----------------	-----------------------

**Für die Keniabohnen mit Speck:**

Keniabohnen in kochendem Salzwasser 6 Minuten blanchieren und durch ein Sieb abgießen. Die Bohnen mit kaltem Wasser abschrecken und durch ein Sieb abtropfen lassen. Je etwa 11 Keniabohnen fest in Bergkäse und Bacon einwickeln. Mit dem Messer links und rechts auf gleiche Länge schneiden. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Bohnen-Päckchen zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Panierte Keniabohnen in einer Pfanne mit heißem Öl goldgelb rundum goldgelb ausbacken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und klein hacken. Knoblauch und Thymian in eine Pfanne mit aufgeschäumter Butter geben und die Röllchen darin 1 Minute nachfrittieren.

**Für die Maronen:**

Die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne aufschäumen und leicht bräunen. Die vorgegarten Maronen darin anrösten und ziehen lassen. Mit etwas Wasser ablöschen, Sahne auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die grünen Bohnen:**

Grüne Bohnen in einem Topf mit Salzwasser ca. 8 Minuten gar kochen und abgießen. Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und klein schneiden. Kräuter mit den Bohnen, Kokosmilch und Öl in eine Pfanne geben und aufkochen lassen. Muskat und Butter dazugeben und alles miteinander verrühren. Mit dem Stabmixer cremig aufmixen.

**Für die Rote Bete:**

Rote Bete schälen, auf einer Vierkantreibe fein reiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Walnüsse im Mörser zerstoßen. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Rote Bete, Knoblauch, Walnüsse und Minze mit der Mayonnaise, Salz und Pfeffer verkneten. Mit zwei Esslöffeln Nocken formen und beiseite stellen.

**Für die Garnitur:** Glasnudeln in einem Topf mit reichlich Öl ganz kurz abtauchen und frittieren. Die Keniabohnen mit Speck, Maronensauce, grünen Bohnen und Rote Bete auf Tellern anrichten und servieren.

Samuel Mottaki am 28. Februar 2017