

Pilz-Bohnen-Cassolette

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 150 g breite Bohnen | 100 g Keniabohnen | 50 g dicke Bohnen |
| $\frac{1}{2}$ Bund Bohnenkraut | 100 g kleine Pfifferlinge | 2 Schalotten |
| 2 Knoblauchzehen | 20 g getrocknete Tomaten | 20 g Butter |
| 100 ml heller Kalbsfond | 1 Prise Zucker | Olivenöl, Salz, Pfeffer |

Breite Bohnen und Keniabohnen klein schneiden. Dicke Bohnen aus der Schale lösen und das Häutchen entfernen. Die Bohnen getrennt nach Sorte in reichlich Salzwasser mit Bohnenkraut blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken. Schalotten und Knoblauch abziehen und in feinste Würfelchen schneiden. Beides in einer Pfanne mit 10 g Butter hellbraun anschwitzen und mit einem Schuss Kalbsfond ablöschen. Getrocknete Tomaten grob hacken, zur Sauce geben und leicht einreduzieren lassen. Danach die blanchierten Bohnen zugeben und mit der restlichen Butter und restlichem Fond zu einem schlotzigen Cassolette einkochen.

Die Pfifferlinge putzen, in Olivenöl scharf anbraten und zum Schluss dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die dicken Bohnen lassen sich leichter enthäuten, wenn man sie zuvor für einige Minuten in kochendes Wasser gibt und anschließend in kaltem Wasser abschreckt.

Mario Kotaska am 06. September 2019