

Püree von weißen Bohnen und Dill mit gebratener Forelle

Für 2 Personen

| | | |
|------------------------|--------------------|---------------------------|
| 250 g Canellini-Bohnen | 1 l Gemüsebrühe | 1/8 l Sahne |
| Salz, Pfeffer | 250 g grüne Bohnen | 1 TL Natron |
| 1 Bund Dill | 2 Forellen | 2 Scheiben Parma-Schinken |
| 2 EL Butterschmalz | 1 EL Butter | |

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Eingeweichte Bohnen abschütten und in einem Topf mit Gemüsebrühe weichkochen, ca. 30 Minuten. Danach abgießen, dabei die Kochflüssigkeit auffangen. Die Bohnen im Cutter fein mixen, Sahne und etwas Kochflüssigkeit zugeben bis das Püree eine schöne Konsistenz hat. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grüne Bohnen putzen und in Salzwasser weich kochen. (Einen Teelöffel Natron zugeben, dann bleiben die Bohnen schön grün.) Gekochte Bohnen abschütten und abtropfen lassen. Dill waschen und trocken schütteln. Einige Zweige beiseitelegen, den Rest fein hacken. Die Forellen filetieren und entgräten. Die Fleischseite der Filets mit Salz würzen, auf 2 Filets einen Zweig Dill und eine Schinkenscheibe legen, mit je einem weiteren Filet abdecken. Belegte Forellen in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten knusprig braten. Das Bohnenpüree mit Dill und Butter abschmecken, mit grünen Bohnen und Forellenpäckchen servieren.

Jacqueline Amirfallah 31. Oktober 2012