

Weißer Bohnen-Suppe mit Räucher-Aal und Croutons

Für 4 Personen

200 g Räucheraal	0,5 Zitrone, unbehandelt	600 g Bohnen, weiß
3 Scheiben Ingwer	2 Zehen Knoblauch	700 ml Gemüsebrühe
250 g Sahne	4 EL Butter	0,5 Schote Vanille
2 – 3 EL Butter, braun	2 Scheiben Toastbrot	1 Stange Zimt
Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz
Chili, mild (gemahlen)	Bohnenkraut	Bohnenkraut, frisch

Den Räucheraal enthäuten und von der Haut den Tran entfernen. Die Filets von der Gräte lösen und die Gräten zupfen. Einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Die Bohnen abtropfen lassen und mit einer Prise Bohnenkraut, Zitronenschale, einer Ingwerscheibe und einer in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe in der Brühe knapp unter dem Siedepunkt circa zehn Minuten ziehen lassen. Ein Drittel der Bohnen heraus nehmen und in einem kleinen Topf warm stellen. Ingwer und Zitronenschale wieder entfernen. Sahne mit einem Esslöffel Butter hinzufügen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat würzen. Die Toastbrotstücke in Würfel schneiden. Mit Vanille, einer in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe, braunen Butter, zwei Ingwerscheiben und der restlichen Butter goldbraun anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einer Reibe etwas Zimt darüber reiben. Die Suppe nochmals aufmixen. Die Bohnen und den Aal in warme Teller verteilen und die Suppe darauf füllen. Mit Croutons bestreuen und mit frischem Bohnenkraut garnieren.

Alfons Schuhbeck am 11. Dezember 2009