

Gebratener Radicchio mit Püree von weißen Bohnen

Für 2 Personen

150 g getrocknete weiße Bohnenkerne	1 Schalotte	3 EL Olivenöl
700 ml Gemüsebrühe	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Brötchen vom Vortag	200 g Feta (Schafskäse)
1 EL Mehl	1 Ei	1 Radicchio
1/2 Bund Schnittlauch	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
20 g Sahne	2-3 EL Butterschmalz	1 Prise Zucker

Bohnenkerne über Nacht in reichlich Salzwasser einweichen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anbraten. Die abgeschüttelten, eingeweichten Bohnen zugeben und Gemüsebrühe angießen. Knoblauch schälen und zusammen mit einem Thymianzweig zu den Bohnen geben. Die Bohnen ca. 40 Minuten kochen lassen, bis sie weich sind. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Brötchen grob würfeln und mit Petersilienblättern in einen Cutter geben und fein pürieren. Schafskäse in 3 cm große Würfel schneiden. Die Käsewürfel in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Kräuterbröseln panieren. Radicchio putzen, waschen und die Blätter trocken schleudern. Schnittlauch und Thymian waschen, trocken schütteln. Schnittlauch fein schneiden, vom Thymian die Blättchen abzupfen. Wenn die Bohnen weich gekocht sind, 3 EL Bohnen herausnehmen und beiseite stellen. Restliche Bohnen fein pürieren, evtl. ein Teil des Kochwassers abschütten, damit das Püree nicht zu flüssig wird. 1 EL Butter sowie Schnittlauch und Petersilienblättchen untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne halbsteif schlagen und unter das Püree heben. Zuletzt die ganzen gekochten Bohnenkerne unterheben. Die Käsewürfel in einer Pfanne mit 2-3 EL Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Radicchioblätter in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Prise Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Gebratene Salatblätter auf Tellern mit Bohnenpüree und den gebratenen Käsewürfeln anrichten, restliche Bohnen über das Püree streuen und servieren.

Jacqueline Amirfallah 22. Februar 2012