

Ziegenkäse-Graupen-Bällchen mit Bohnen-Gemüse

Für 4 Personen

Für den Tomatenschaum:

10 Tomaten	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
80 g Sahne		

Für die Bällchen:

ca. 500 ml Gemüsebrühe	2 Schalotten	3 EL Butter
150 g Perlgraupen	50 ml Weißwein	50 g feine Weißbrotbrösel
2 Eigelb	Salz, Pfeffer	150 g Ziegenfrischkäse
ca. 200 g Cornflakes, ungesüßt	ca. 1 kg Frittierfett	

Für die Bohnen:

2 Tomaten	3 Stiele Bohnenkraut	400 g grüne Bohnen
1 Schalotte	2 EL Olivenöl	1 TL Tomatenmark
125 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	

Die Tomaten waschen und den Strunkansatz ausschneiden. Dann die Tomaten vierteln und in einem Mixer grob pürieren. Pürierte Tomaten mit einer geschälten Knoblauchzehe, je einem Zeig Rosmarin und Thymian, 2 EL Olivenöl in einen Topf geben und kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit dem Stabmixer fein pürieren und anschließend durch ein feines Sieb mit Passiertuch passieren. Dabei die Masse nur abtropfen lassen, beim Passieren keinen Druck ausüben, dann bleibt der Fond klar.

Für die Bällchen die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter glasig anschwitzen. Graupen hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Dann soviel heiße Brühe hinzugeben bis die Graupen mit Flüssigkeit bedeckt sind. Unter ständigem Rühren die Graupen ca. 20 Minuten garen und dabei immer wieder heiße Brühe nach und nach angießen. Wenn die Graupen weich gekocht und die Flüssigkeit gut verkocht ist, den Topf zur Seite ziehen.

In der Zwischenzeit für das Bohnengemüse die Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Bohnen putzen und in 3 cm große Stücke schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Tomatenmark untermischen. Bohnen zugeben, Gemüsebrühe angießen und ca. 15 Minuten dünsten. Dann die Tomatenwürfel und Bohnenkraut untermischen. Noch 5 Minuten köcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unter die Graupenmasse 1 EL Butter, Weißbrotbrösel und die Eigelbe rühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse 8 Bällchen formen und in die Mitte jeweils etwas Ziegenfrischkäse geben. Die gefüllten Bällchen in den Cornflakes wenden und anschließend im heißen Frittierfett (ca. 160 Grad) ausbacken.

Den Tomatensud mit der Sahne in einem Topf erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen. Bohnengemüse und die Graupenbällchen auf Tellern anrichten, den Tomatenschaum angießen und servieren.

Sören Anders am 31. Juli 2015