

Bohnen-Ragout auf Bohnen-Creme mit Tomaten-Schaum

Für 4 Personen

Für das Ragout:

300 g weiße Bohnenkerne	1 Möhre	150 g Knollensellerie
2 Knoblauchzehen	2 EL Butterschmalz	1 EL Tomatenmark
300 ml Weißwein	1 l Gemüsebrühe	4 Zweige Thymian
Pfeffer	200 g grüne Bohnen	Salz
1 Bund glatte Petersilie	30 g getrocknete Tomaten, in	Öl eingelegt

Für die Bohnencreme:

150 g weiße Bohnenkerne	500 ml Gemüsebrühe	2 Zweige Thymian
1 Bio-Zitrone	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Tomatenschaum:

80 ml Tomatenfond	1 Eigelb	100 ml Olivenöl
-------------------	----------	-----------------

Für den Tomatenfond:

5 reife Fleischtomaten	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 TL Salz
1 TL Zucker		

Bitte beachten: Die Bohnenkerne müssen über Nacht eingeweicht werden! Die Bohnenkerne für das Ragout und die Bohnencreme zusammen über Nacht in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser einweichen.

Am folgenden Tag die eingeweichte Bohnenkerne abgießen, in einen Topf geben.

Ca. 1 l Gemüsebrühe angießen und 60-90 Minuten köcheln, bis die Bohnenkerne weich sind. Dann abgießen und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit für das Ragout Möhre und Sellerie schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, Möhre und Sellerie darin goldbraun anbraten, Knoblauch zugeben und kurz mitanbraten. Tomatenmark untermischen, 2/3 der gekochten Bohnenkerne zugeben und mit Weißwein ablöschen. Danach ca. 500 ml Gemüsebrühe angießen.

Thymianzweige abbrausen, zum Ragoutansatz geben, mit Pfeffer würzen und alles abgedeckt ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die grünen Bohnen putzen, waschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten weichkochen, dann herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und in Stücke schneiden.

Für die Bohnencreme Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Knoblauch schälen und grob schneiden.

Die restlichen noch warmen gekochten Bohnenkerne mit Knoblauch, Thymian, Olivenöl, Zitronenschale und -saft in einen Mixer geben und fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. noch etwas Zitronensaft zugeben.

Für das Ragout Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen, fein würfeln und unter das Ragout mischen.

Grüne Bohnen unter das Ragout mischen und das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Tomatenschaum Tomatenfond in einem Schlagkessel mit dem Eigelb über einem heißen Wasserbad zusammen aufschlagen, bis das Ei gerade anfängt zu binden.

Dann das Öl mit dem Pürierstab einrühren, bis das Ganze zu einer schaumigen Masse wird.

Zum Servieren die Bohnencreme auf den Teller geben und das Ragout darauf geben, mit Peter-

silie bestreuen. Den Tomatenschaum mit einem Löffel darüber drapieren.

Für den Tomatenfond:

Die Tomaten waschen, vierteln und die Stielansätze entfernen.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen Die Tomaten mit Salz, Zucker und Basilikum im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer pürieren.

Ein Sieb mit einem feuchten Passiertuch auslegen, das Tomatenpüree hineingeben und den Tomatensaft abtropfen lassen, damit es schneller geht ein wenig drücken.

Tipp:

Wenn von dem abgetropften Tomatensaft etwas übrigbleibt, einfach in Eiswürfelbehälter verteilen und in den Tiefkühlschrank stellen. Das ist eine portionierte Super-Würze für alle möglichen Gerichte.

Sören Anders am 01. Oktober 2021