

Farro Ditalini alla fagioli mit Belper Knolle

Für zwei Personen

Für die Bohnen:

400 g kurze Nudel	250 g Cannellini-Bohnen	2 Schalotten
3 Knoblauchzehen	850 ml Geflügelfond	2 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

16 Salbeiblätter	16 Rosmarinnadeln	1 Belper Knolle
------------------	-------------------	-----------------

Olivenöl

Für die Bohnen:

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Bohnen über Nacht in Wasser mit zwei zerdrückten Knoblauchzehen sowie den Rosmarin- und Thymianzweigen einweichen lassen. Bohnen am nächsten Tag durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Schalotten abziehen und würfeln. Knoblauchzehe abziehen und die Hälfte fein schneiden. Schalotten und Knoblauch in einem Topf in Olivenöl glasig anschwitzen, Bohnen und Kräuterzweige (Rosmarin und Thymian) dazugeben, durchschwenken und mit 800 ml Geflügelfond und etwas Olivenöl aufgießen. Bohnen aufkochen lassen, Hitze reduzieren und al dente köcheln lassen.

Vier große Esslöffel Bohnen herausnehmen und die restlichen weich garen. Kräuterzweige herausnehmen, die weich gegarten Bohnen fein pürieren und durch ein feines Spitzsieb passieren. Bohnenpüree in einer Pfanne mit ein wenig Fond erhitzen. Nudeln im Salzwasser al dente garen, durch ein Sieb abgießen und direkt in das Bohnenpüree geben. Sollte das Püree zu dick sein, nochmals Fond und Olivenöl angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Zuvor herausgenommene Bohnen auf dem Gericht anrichten.

Für die Garnitur:

Salbeiblätter und Rosmarinnadeln abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und in Olivenöl frittieren. Belper Knolle hobeln. Gericht mit den frittierten Kräutern und der Belper Knolle garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 27. März 2020