

Ragout von Bohnen-Kernen mit Lamm-Hack-Bällchen

Für 2 Personen

Für das Ragout:

1 Tasse dicke Bohnen	1 Zwiebel grob gewürfelt	1 Knoblauchzehe gequetscht
3 EL Olivenöl	200 g Dosen-Tomaten, gewürfelt	2 EL Tomatenmark
1 l Gemüsebrühe	1 Zweig Rosmarin	1 EL Essig

Salz, Pfeffer

Für die Lammällchen:

2 Schalotten	1/2 Bund Petersilie	1 EL Butter
1 Scheibe Toastbrot	300 g Lammhackfleisch	1 Ei
1 EL Rosinen	1 Msp Chilipulver	Salz, Pfeffer

Die Bohnen in fünfmal soviel Wasser über Nacht einweichen. Zwiebel schälen und grob würfeln. Die Knoblauchzehe anquetschen. Ein Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch anrösten, Bohnen, die Tomaten und das Tomatenmark dazugeben und mit der Brühe auffüllen. Mindestens eine Stunde bei geringer Hitze langsam kochen. Die letzten fünf Minuten den Rosmarin, das Olivenöl und den Essig dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Befindet sich noch Brühe im Topf, den Deckel abnehmen und bei kräftigem Feuer einkochen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, mit der Petersilie vermischen und abkühlen lassen. Das Toastbrot ganz fein würfeln. Hackfleisch mit den Schalotten, Ei und Brotwürfeln gut vermengen. Rosinen und Chilipulver untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Klößen formen. In siedendem Salzwasser je nach Größe ca. 15 Minuten garen. Anschließend in den fertigen Bohnentopf geben.

Vincent Klink Mittwoch, 14. April 2010