

Weißer Bohnen-Flan mit Bohnen-Hackfleisch-Ragout

Für 2 Personen

80 g weiße getr. Bohnenkerne	300 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
1 Ei	Salz, Pfeffer	3 EL Butter
2 Scheiben Salami, dünn	1 Zwiebel	150 g gemischtes Hackfleisch
150 g Tomaten	100 ml Kalbsfond	150 g frischer Blattspinat
1 Schalotte	1 Prise Muskat	

Die Bohnenkerne über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann in einem Topf mit Gemüsebrühe weich kochen, abschütten und gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 200 g der gut abgetropften Bohnen mit Sahne und einem Ei im Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Souffléförmchen (ca. 150 ml Inhalt) mit etwas Butter ausfetten, je eine Scheibe Salami einlegen und darauf das Bohnenmus füllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Für das Ragout die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, das Hackfleisch zugeben und rundum anbraten. Dann die Tomaten zugeben und Kalbsfond angießen. Die restlichen Bohnen untermischen und kochen lassen, bis das Hackfleisch weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Spinat und 2 EL Gemüsebrühe zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Spinat in der Tellermitte anrichten, einen Bohnenflan darauf stürzen. Mit dem Bohnen-Hackfleischragout umgießen.

Otto Koch Freitag, 25. März 2011