

Bohnen-Salat mit Pfifferlingen, Estragon, Gewürz-Tomaten

Für zwei Personen

Für die Tomaten:

20 Kirschtomaten mit Rispe	4 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
20 Fenchelsamen	10 Korianderkörner	50 ml trockener Weißwein
5 schwarze Pfefferkörner	Salz	Pfeffer

Für den Bohnensalat:

200 g breite Bohnen	50 g Pancetta, in Scheiben	100 g Pfifferlinge
2 Schalotten	20 g Butter	1 Zweig Bohnenkraut
100 ml Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

50 ml Mayonnaise	10 Zweige Estragon
------------------	--------------------

Für die Tomaten:

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne, Zimt, Fenchelsamen, Korianderkörner und schwarze Pfefferkörner anrösten. Kirschtomaten einritzen und mit Knoblauch in der Gewürzpfanne in Olivenöl 2 Minuten braten. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten 10 Minuten im Ofen schmoren lassen.

Für den Bohnensalat:

In einem Topf Wasser erhitzen. Bohnenkraut abbrausen. Bohnen von den Enden befreien, mit Bohnenkraut in siedendes, gesalzenes Wasser geben und bissfest garen.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Pfifferlinge putzen und in der Pfanne braten.

Schalotten abziehen und fein schneiden. Pancetta fein würfeln. Beides unter die Pilze mischen und 4 Minuten braten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen in kleine Stücke schneiden und mit der Butter zu den Pfifferlingen geben. Pfanne von der Herdplatte nehmen und 2 Minuten ziehen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mayonnaise:

Den Estragon abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. In kleine Stücke schneiden. Mayonnaise mit den Estragonblättern in einem Multizerkleinerer mischen.

Die Tomaten auf der Estragon-Mayonnaise platzieren und mit dem Bohnensalat mit Pfifferlingen auf einem Teller anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 23. Juni 2017