

Bohnen-Creme-Suppe mit Speck

Für 2 Personen

Für die Suppe:

180 g kleine weiße Bohnen	5 Schalotten	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	200 g durchwachsenen Speck	750 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Rosmarin	1 Stück Zitronenschale
1 Stange Lauch	100 ml Rotwein	100 ml Portwein
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
2 EL Sojasauce	1 EL Crème-fraîche	

Die Bohnen in einer Schüssel mit reichlich Wasser mindestens fünf Stunden in kaltem Wasser einweichen. 2 Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln, in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Den Speck kurz mit anschwitzen, dann alles mit dem Geflügelfond auffüllen. Lorbeer, 1 Zweig Rosmarin und die Zitronenschale hinzugeben und leicht köcheln lassen. Die Bohnen abschütten und ebenfalls hinzugeben. Alles mit geschlossenem Deckel für ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Den Lauch waschen, halbieren und nur das Weiße in 5mm breite Scheiben schneiden und zu den Bohnen geben. Die restlichen Schalotten schälen, quer vierteln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. 1 Zeig Rosmarin hinzugeben und ca. 10 min leicht schmoren. Rotwein und Portwein hinzugeben und einkochen lassen. Mit Butter glasieren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den gegarten Speck und 4 EL Bohnen aus der Suppe holen und warm stellen für die Einlage. Lorbeer und Rosmarin ebenfalls aus der Suppe nehmen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein mixen, passieren und mit Sojasauce und Crème fraiche aufschäumen. Zum Schluss Bohnen wieder zugeben, aufkochen lassen und würzen. Den Speck in 5 mm feine Streifen schneiden, diese in einem tiefen Teller anrichten, die aufgeschäumte Suppe eingießen und zum Schluss die Rotweinschalotten zugeben.

Jörg Sackmann 14. Februar 2012