

Birnen, Bohnen und Speck Mälzer Style

Für vier Personen

1 Zwiebel	400 g Speck, durchwachsen	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	5 Pimentkörner	100 g Panko
400 g Bohnen, grün, frisch	4 Kochbirnen	100 ml Weißwein
0,5 Stange Zimt	0,5 Schote Vanille	1 Bund Petersilie
1 TL Bohnenkraut, gehackt	1 Limette	Butterschmalz, Pfeffer
Olivenöl, Zucker, Salz		

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Speck, Thymian, Lorbeerblatt, Piment und Zwiebelwürfel in einen halben Liter Wasser geben, zum Kochen bringen und auf niedriger Temperatur circa 35 Minuten garen. Den Speck heraus nehmen und in Scheiben schneiden. Anschließend in dem Panko wenden, fest andrücken und die Scheiben dann in Butterschmalz von beiden Seiten knusprig anbraten. Die grünen Bohnen waschen, putzen und in reichlich kochendem, kräftig gesalzenem Wasser bissfest kochen und danach in Eiswasser abschrecken. Die Birnen vierteln und entkernen. Den Weißwein mit 250 Milliliter Wasser in einen Topf gießen. Die Zimtstange, etwas Zucker und die Vanilleschote hinzugeben. Die Marinade kurz aufkochen und die Birnen bei kleiner Hitze bei geschlossenem Deckel darin ziehen lassen. Die Bohnen mit Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl, Petersilie, Bohnenkraut und Limettensaft kräftig abschmecken und lauwarm auf den Teller geben. Die Birnenspalten zugeben und den gebratenen Speck darüber legen.

Tim Mälzer am 05. Oktober 2012