

Trilogie von Birnen, Bohnen und Speck

Für 2 Personen

2 Schweinemedallions á 150 g	350 g Kartoffeln, mehlig	10 Scheiben Bacon
2 Scheiben iberischer Schinken	50 g Schinkenwürfel	1 Würfel Bauchspeck
200 g dicke Bohnen	200 g Brechbohnen	4 Kochbirnen
25 g Butter	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Bohnenkraut
1 Muskatnuss	75 ml Schlagsahne	Salz
schwarzer Pfeffer		

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und großzügig salzen. Die Kartoffeln waschen und in dem Salzwasser weichkochen. Die Kartoffeln anschließend abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Sahne in einem separaten Topf erhitzen und unter die Kartoffelmasse geben. Anschließend einen Esslöffel Butter hinzufügen und das Püree mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Nach Bedarf eine Kochbirne fein würfeln und unterrühren. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und großzügig salzen. Die Brechbohnen waschen und die Enden abschneiden. Die dicken Bohnen auspülen und gemeinsam mit den Brechbohnen im Salzwasser blanchieren. Zwei Kochbirnen und den Bauchspeck ebenfalls in Salzwasser blanchieren. Anschließend eine Birne fein würfeln und die andere in Streifen schneiden. Die Bohnen abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und die Bohnkerne aus der Schale drücken. Jeweils fünf Brechbohnen und zwei Birnenstreifen mit einer Scheibe Bacon zu einem kleinen Paket einrollen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birnenwürfel, die Schinkenwürfel und die Bohnkerne ebenfalls in darin anbraten. Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Schweinemedallions in eine Scheibe Bacon einrollen und von allen Seiten anbraten. Anschließend die Bohnen-Bacon Pakete ebenfalls in die Pfanne geben und anbraten, Birnen, Bohnen und Speck auf einem Teller anrichten und zusammen mit dem Kartoffelpüree servieren.

Tina Meier am 19. September 2011