

## Dicke Bohnen mit Mettwurst und Kasseler-Kotelett

### Für zwei Personen

2 Stück Kasseler-Kotelett	100 g fetter Speck, geräuchert	2 geräucherte Mettenden
6 mehligk. Kartoffeln	300 g dicke Saubohnenkerne	1 Zitrone
2 Eier	250 ml Sahne	30 g Butter
250 g Butterschmalz	1 EL Weizenmehl	100 g feines Paniermehl
100 ml Gemüsefond	2 TL mittelscharfer Senf	2 Stiele Blattpetersilie
3 Zweige Bohnenkraut	1 Prise Kristallzucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen und anschließend die Butter dazugeben. Die Petersilie von den Enden befreien, feinhacken und mit den Kartoffeln vermischen. Die Kartoffeln bis zum Anrichten warmhalten. Die Mettenden leicht einritzen und in kochendes Salzwasser legen. Die Bohnen in dem Salzwasser blanchieren und deren Haut anschließend abziehen. Derweil den Speck anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Das Ganze anbräunen lassen. Hiernach das Speckgemisch mit dem Gemüsefond und einem Teil des Bohnenwassers ablöschen. Die Bohnen und das Bohnenkraut dazugeben und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mettenden in Scheiben schneiden und zu den Bohnen geben. Die Eier mit der Sahne vermischen. Die Koteletts waschen und trocken tupfen. Die Koteletts mit dem Senf bestreichen. Den Kasseler im Folgeschritt zunächst mehlieren, anschließend in dem Eigemisch schwenken und zuletzt in dem Paniermehl panieren. Das Fleisch in Butterschmalz goldgelb ausbraten. Das Fleisch anschließend im Ofen warmhalten. Die Westfälischen „Dicken Bohnen“ mit der Mettwurst, den panierten Kasseler-Koteletts und den Butterkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Borkowski am 28. Oktober 2013