

Birnen, Bohnen und Speck

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| 300 g geräucherter Speck | 5 kleine Kartoffeln | 500 g frische Strauchbohnen |
| 1 Zwiebel | 2 kleine Kochbirnen, reif, mit Stiel | 1 unbehandelte Zitrone |
| 75 g Butterschmalz | 250 ml Gemüsefond | 2 EL Gewürzessig |
| 1 Zweig Bohnenkraut | 1 Bund krause Petersilie | 1 Gewürznelke |
| 1 Lorbeerblatt | 1 TL Stärke | Zucker |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte mit der Gewürznelke und dem Lorbeerblatt spicken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Kartoffeln putzen und mit der Schale in einem Topf gar kochen. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, darin den Speck anrösten, die gespickte Zwiebelhälfte hinzufügen, den Speck mit dem Gemüsefond ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Bohnen in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, anschließend mit dem Bohnenkraut zum Speck geben und 20 Minuten fertig garen. Den Speck aus dem Topf nehmen und in Scheiben schneiden. Die Birnen halbieren, vom Kerngehäuse befreien und auf die Bohnen geben. Alles garen, den Sud mit Zucker, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Stärke andicken. Die Kartoffeln pellen und die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Birnen, Bohnen und den Speck mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Artur Böttcher am 13. Juli 2011