

Dicke Bohnen-Mousse mit Blutwurst

Für 4 Personen

300 g Dicke Bohnen	1 Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen
200 g Blutwurst	100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond
1 Zweig Bohnenkraut	3 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Thymian
2 Zweige frischer Majoran	Salz, weißer Pfeffer	1 EL weißer Balsamico
1 EL mittelscharfer Senf	2 EL Mehl	1 EL Pflanzenöl

Zwiebel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden, in Pflanzenöl sanft anschwitzen, Bohnenkraut und Dicke Bohnen hinzugeben und mit einer Prise Salz würzen.

Mit Gemüsefond, Sahne und einem gutem Spritzer Balsamico ablöschen und für wenige Minuten köcheln lassen.

Blutwurst häuten und schräg in Scheiben schneiden, eine Seite mit Senf bestreichen, Senfseite leicht mehlieren und in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten kross braten, dabei den Thymian mit in die Pfanne geben. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Bohnenkraut aus den Bohnen entfernen und die Masse in den Standmixer geben, Petersilie und Hälfte des Majorans dazugeben, mit weißem Pfeffer abschmecken und pürieren. Mousse und Blutwurst auf Tellern anrichten, mit gezupftem Majoran garnieren.

Björn Freitag am 21. Juni 2025