

Bohnen mit Speck, Birnen und Trüffel



Zutaten für 4 Personen

- 125 g getrocknete Bohnenkerne, z. B. Cannellini
- ½ Fenchelknolle
- 8 Riesencrevetten, mit Kopf und Schale
- 1 Knoblauchzehe
- 1–2 getrocknete Peperoncini
- ½ Bund Estragon
- 2 reife grosse Birnen
- 100 g Pancetta, in dünnen Scheiben
- 2 EL Olivenöl extra vergine
- 2 EL Estragonessig (ein anderer weisser Essig passt auch)
- 2 grosse schwarze Trüffel

Zubereitung

Bohnen über Nacht in lauwarmem Wasser einweichen.

Fenchel vorbereiten: Fenchel putzen, die Abschnitte aufheben und den Fenchel in feine Scheiben schneiden.

Crevetten kochen: Crevettenköpfe abziehen, die Schwänze schälen, mit einem spitzen Messer am Rücken anritzen und die eventuell vorhandenen dunklen Darmreste entfernen. Die Crevettenköpfe und -schalen in 1 Liter leicht gesalzenem Wasser mit Knoblauch, den Peperoncini und den Fenchelabschnitten etwa 20 Minuten schwach köcheln lassen. Brühe durch ein Sieb abgiessen und beiseitestellen.

Bohnen garen: Die Brühe in eine Pfanne geben und darin die Bohnenkerne etwa 50 Minuten weichkochen. Die Garzeit kann je nach Sorte unterschiedlich sein. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und abgiessen. Dabei einen Schuss Flüssigkeit auffangen und beiseitestellen.

Birnen braten: Estragon zupfen und grob hacken. Die Birnen vierteln und das Kernhaus herausschneiden. Die Viertel in 3–4 Spalten schneiden. Pancetta im Olivenöl langsam goldbraun und knusprig braten. Birnen im Speckfett kurz anbraten und aus dem Fett heben. Pancetta für später beiseitestellen.

Crevetten braten: Die Crevetten salzen und bei grosser Hitze im Speckfett 2 Minuten braten. Mit Essig ablöschen und mit den gebratenen Birnen, den Bohnen, dem Fenchel und Estragon mischen. 2–3 Esslöffel des aufbewahrten Crevetten-Bohnen-Fonds zugeben und alles abschmecken.

Anrichten und Servieren: Die Mischung aus Crevetten, Bohnen, Birnen und Fenchel auf je einen Teller verteilen und Pancetta über die Mischung bröseln. Nach Belieben Trüffel darüberhobeln und lauwarm servieren.