



© Céline de Cérou pour France Olive

weisse bohnencremesuppe mit foie gras

Zutaten für 4 Personen:

250 g getrocknete weiße Bohnen (500 g gekochte weiße Bohnen)
100 g Foie gras
1 Würfel Hühnerbrühe (oder 25 cl selbstgemachte Brühe)
3 Esslöffel huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.
1 Handvoll Haselnüsse
20 cl Sahne 4 %
Petersilie
Salz, Pfeffer

Optional:

50 g Blauschimmelkäse Bleu de Bresse oder Roquefort oder 1 Birne



Zubereitung: 15 bis 20 Min.
Garzeit: 15 Min. bis 1¼ Std.
Ruhezeit: 12 Std. (bei Verwendung von getrockneten weißen Bohnen)

Am Vortag: Die getrockneten weißen Bohnen in reichlich Wasser mit 1 Esslöffel Natron einweichen. Bei Verwendung von bereits gekochten weißen Bohnen den Kochschritt mit der Geflügelbrühe beginnen.

Am Tag der Zubereitung: Foie gras in den Tiefkühler stellen (ca. 30 Min. bis 1 Std.).

Die weißen Bohnen abtropfen lassen und in reichlich Salzwasser ca. 1 Stunde kochen. Abtropfen lassen, dabei 1 Schale Kochflüssigkeit aufbewahren. Die gekochten Bohnen zusammen mit der Schale Kochflüssigkeit und dem Geflügelbrühwürfel wieder in den Topf geben. Zum Kochen bringen und dann 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten. Grob hacken.

Die weißen Bohnen fein pürieren. Pfeffer, Olivenöl und Sahne hinzufügen. Weitere 2 Minuten köcheln lassen und erneut mixen.

In Schalen oder auf Tellern servieren.

Die Foie gras aus dem Tiefkühler nehmen und in feine Streifen schneiden. Auf den Tellern oder Schalen verteilen und dann mit gehackter Petersilie und entweder zerbröckeltem Käse oder Birnenstücken garnieren. Zum Schluss mit Haselnüssen bestreuen.