

Lauwarmer Räucheraal mit dicken Bohnen und Meerrettichmilch

500 g Räucheraal

100 ml Milch

1 EL Meerrettichsaft (Reformhaus)

Salz, Zucker

1 Msp. Lecite (Sojalecithin)

200 g dicke Bohnen

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

30 g Butter

1 Bohnenkrautweig, Salz

Für die Garnitur:

Meerrettich, frisch geschabt

Wiesenkerbel

★ Aus dem Räucheraal vier schöne Stücke à ca. 100 g schneiden und beiseitestellen. Die Aalreste mit der Milch aufkochen und am Herdrand ziehen lassen. Die warme Milch durch ein Sieb passieren, mit Meerrettichsaft verrühren, mit Salz und Zucker abschmecken. Das Lecite unterrühren und die Milch mit dem Stabmixer (flache Scheibe) aufschäumen.

★ Die dicken Bohnen blanchieren und in Eiswasser abschrecken, danach die Bohnenkerne von der Schale befreien. Zwiebelwürfelchen in der Butter glasig schwitzen, die Bohnenkerne zufügen, mit Bohnenkraut und Salz würzen. Bei kleiner Hitze ein paar Minuten weiterdünsten. Die Aalstücke im vorgeheizten Backofen bei 60 °C vier Minuten erwärmen.

★ Zum Servieren die Meerrettichmilch noch einmal luftig aufschäumen. Den lauwarmen Räucheraal und die Bohnen auf dem Teller anrichten, mit Milchschaum ergänzen, mit etwas frisch geschabtem Meerrettich und Wiesenkerbel garnieren.

PROFITIPP Lecite, Sojalecithin, ist ein pflanzlicher Texturgeber aus der Molekularküche, der besonders gut die Luft einbindet. Sollte es nicht zur Verfügung stehen, lässt sich die Milch dennoch gut aufschäumen, wenn sie zuvor auf etwa 65 °C erwärmt wird. Meerrettichsaft kann man selbst gewinnen, auch wenn es nicht ganz einfach ist, da die holzige Wurzelstruktur den Saft zurückhält: Dazu frischen Meerrettich schälen, klein schneiden, in der Küchenmaschine noch weiter zerkleinern und das Püree in einem Küchentuch ausquetschen.

