Buttermilch-Bohnen-Suppe

Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

500 g grüne Bohnen (z.B. Brech- oder Buschbohnen), frisch oder gefroren
Bohnenkraut
1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
50 g Butter
200 ml Sahne
Muskatnuss
1 L Buttermilch
1 Zitrone (unbehandelt)

Sowie
4 Scheiben Kartoffelbrot
1 EL Butter
Bohnenkraut
Olivenöl

Zubereitung (25 Minuten, ohne Garzeiten)

Die Bohnen waschen, putzen und in Salzwasser mit etwas Bohnenkraut bissfest kochen. Dann kalt abschrecken, um die grüne Farbe zu erhalten.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und die Kartoffeln zu einem groben Püree stampfen, dabei Butter und Sahne zugeben. Mit Muskatnuss würzen, bevor so viel Buttermilch eingerührt wird, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Für besondere Frische noch etwas Zitronenabrieb hinzufügen. Die Bohnen zuschneiden und in die Suppe geben, jedoch ein paar Bohnen aufheben.

Aus dem Kartoffelbrot Croutons herstellen. Hierzu die Scheiben in grobe Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne rösten.

Für ein Bohnenkraut-Öl das Bohnenkraut grob zerteilen und in einen Mixbecher geben. Die übrigen Bohnen, Pfeffer und Olivenöl hinzufügen Gründlich pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen.

Die Suppe kann heiß, lauwarm oder gekühlt serviert werden. Sollte man sich für die heiße Variante entscheiden, sollte man sie aber nicht erneut aufkochen lassen, da es sonst passieren kann, dass die Buttermilch flockt – was geschmacklich nicht schlimm ist, aber wenig ästhetisch aussieht. Die Suppe in einen Suppenteller geben, mit Bohnenkraut-Öl und Croutons garnieren und sofort servieren.