



Weißer Bohnensuppe mit geräuchertem Aal und Zimtcroustons

(n. Alfons Schubeck)

Zutaten für 4 Personen:

200 Gramm	Räucheraal
½	Zitrone, unbehandelt
600 Gramm	Bohnen, weiß, (aus der Dose)
3	Scheiben Ingwer
2	Zehen Knoblauch
700 Milliliter	Gemüsebrühe
250 Gramm	Sahne
4 Esslöffel	Butter
½	Schote Vanille
2-3 Esslöffel	Butter, braun
2	Scheiben Toastbrot
1	Stange Zimt
	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz
	Chili, mild (gemahlen)
	Bohnenkraut
	Bohnenkraut frisch



Zubereitung:

1. den Räucheraal enthäuten und von der Haut den Tran entfernen
2. die Filets von der Gräte lösen und die Gräten zupfen
3. einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden
4. die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden
5. die Bohnen abtropfen lassen
6. mit einer Prise Bohnenkraut, Zitronenschale, einer Ingwerscheibe und einer in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe in der Brühe knapp unter dem Siedepunkt circa zehn Minuten ziehen lassen
7. ein Drittel der Bohnen heraus nehmen und in einem kleinen Topf warm stellen
8. den Ingwer und Zitronenschale wieder entfernen
9. die Sahne mit einem Esslöffel Butter hinzufügen und pürieren
10. mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat würzen
11. die Toastbröckchen in Würfel schneiden.
12. mit Vanille, einer in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe, brauner Butter, zwei Ingwerscheiben und der restlichen Butter goldbraun anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen
13. mit einer Reibe etwas Zimt darüber reiben.
14. die Suppe nochmals aufmixen. Die Bohnen und den Aal in warme Teller verteilen und die Suppe darauf füllen, mit Croutons bestreuen und mit frischem Bohnenkraut garnieren.