

PUREE AUS KLEINEN BOHNEN ODER ACKERBOHNEN

PUREE DE FERETTES OU FEVEROLES

Geschälte Bohnen in Suppe.

Nimm geschälte, gut gereinigte und gewaschene Bohnen, setze sie aufs Feuer, und wenn sie zu kochen beginnen, nimm sie heraus und gieße das Wasser ab. Dann fülle den Topf erneut mit frischem Wasser, so daß es die Bohnen zwei Fingerbreit überdeckt, gib Salz nach Belieben hinzu und laß deinen Topf bei kleiner Hitze kochen, bedeckt und weit von der Flamme entfernt, wegen des Rauches, bis besagter Topf recht gar ist und eine Art Teig bildet. Dann gibst du ihn in den Mörser und rührst und mischst ihn gut und machst daraus eine Masse. Die gibst du wieder in besagten Topf und erhitzt ihn. Wenn du deine Platten oder Schalen richten willst, bereitest du deine Speise wie folgt zum Auftragen zu: Du garst zuerst feingeschnittene Zwiebeln in heißem Öl und du gibst Salbei, und Feigen oder in kleine Stücke geschnittene Äpfel hinzu. Und du füllst diese Speise recht heiß und kochend auf die Platte oder in die Schalen, in denen sich schon die Bohnen befinden und trägst sie dann auf. Manche streuen Gewürze darüber.

Ein erstaunliches Gericht, dieses wohlschmeckende Püree aus dicken Bohnen mit zerschmolzenen Äpfeln und Zwiebeln, aromatisiert mit Salbei. Auch außerhalb eines mittelalterlichen Menüs werden Sie Feinschmecker für sich gewinnen, wenn Sie dieses Originalgericht mit einem einfachen Schweinebraten oder einer Bratente servieren! Diese Ackerbohnen, kleine getrocknete Bohnen, gelb und geschält, gibt es in guten Feinkostgeschäften, Samenhandlungen und in manchen orientalischen Läden. Der Menagier de Paris enthält auch mehrere Rezepte für Bohnen, die man frisch oder getrocknet verzehrte. Der Autor erklärt sogar, daß man einem Püree aus getrockneten Bohnen den Geschmack frischer Bohnen verleihen kann, indem man einfach eine Handvoll junger Sprossen dieses Gemüses mitkocht; deshalb sollte man jeden Monat Bohnen anpflanzen, um die Sprossen immer zur Hand zuhaben. Daraus kann man die damalige Bedeutung dieses Gerichts ablesen Das Püree wird mit "geschälten" Bohnen zubereitet, das heißt mit getrockneten, schon ausgehülsten Bohnen, die man schält, indem man sie kocht, bis die "Schale fältig und schrundig" wird, eine Arbeit, die zur Osterzeit anfiel.

Für das Bohnen-Apfelpüree kann man auch getrost kleine weiße Bohnen aus der Dose nehmen (gerade wenn man größere Mengen machen will oder im Lager kocht!). Zum Anrichten empfehle ich, in einer Schüssel am Rand einen Ring aus Bohnenmus zu bilden und das Apfelmus in das Innere des Rings einzufüllen.

Quelle: Redon/Sabban/Serventi, Die Kochkunst des Mittelalters, Panorama Verlag, Wiesbaden, 1991