

Ich hab ja schon mehrfach Lanzen für die Dicke Bohne gebrochen und werde damit auch nicht aufhören. Denn selbst der größte Saubohnenverächter dürfte mit dem heutigen Rezept vom Anti-Ackerbohnen-Saulus zum Dicke-Bohnen-Liebhaber-Paulus mutieren. Wobei ganz, ganz, ganz klar gesagt werden muss: Gerichte mit dicken Bohnen sind NUR lecker, wenn sie mit frisch gegarten Bohnenkernen bereitet werden. Punkt. Zweitens: Die klassische Mehlschwitze und das fette Schweinezeug, was Omma Hilde immer bei den dicken Bohnen tut, töten den ganzen Charme dieser tollen Hülsenfrucht. Des Weiteren darf man sich keinen Illusionen hingeben. Das Garen der Bohnenkerne ist ein recht mühseliger Prozess der Handarbeit. Aber das ist es auch wert. Besonders wenn dann eine sehr merkwürdige Variante der beliebten Penne Alfredo dabei rausspringt. Das echte Nudelgericht dieses Namens besteht aus Erbsen, Kochschinken und Sahne – in der schnellen Variante nimmst du TK-Erbsen, dann ist das Essen so schnell fertig wie die Pasta zum Garen braucht. Aber halten wir uns mit solchem Kleinkram nicht auf.

Die Zutaten (für 2 Portionen):

3 kg dicke Bohnen in der Schote
Butter
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
ca. 60 g feste Salami (z.B. Pure Porc)
1 Glas Weißwein
100 g Mascarpone
optional: 50 g Räucherspeck
220 g Bandnudeln
ca. 40 g Parmesan oder Pecorino
Zitronenschalenabrieb, Salz, schwarzer Pfeffer

Die Zubereitung:

Ja, du brauchst für zwei Esser tatsächlich drei(!!!) Kilo Bohnen in der Schote. DREI Kilo! Ab Mitte Juni bis maximal Ende Juli ist Dicke-Bohnen-Saison, also geht dieses Gericht nur im Frühsommer. Am Anfang der kurzen Saison zahlst du auf dem Markt bis zu sechs Euro pro Kilo – damit ist dieses Gemüse per Saldo teurer als Spargel. Später gibt's dicke Bohnen – auch weil es nicht viele Käufer gibt – dann oft für unter zwei Euro das Kilo. Aus diesen drei

Kilo Schoten werden am Ende bestenfalls knapp über 400 Gramm gegarte Kerne. Im ersten Schritt palst du die Bohnen. Dazu brichst du an der Schote die Spitze ab, an der möglicherweise noch ein bisschen Stiel hängt, und reißt mit dieser Spitze die Naht auf. Mit dem Daumennagel schiebst du die Kerne dann aus ihrem wolligen Gehäuse in eine Schüssel. Das dauert bei drei Kilo gut und gerne zwanzig Minuten. Dann setzt du einen großen Pott (ungesalzenes!) Wasser auf und bringst es zum Kochen. Bevor du die Kerne dort hineintust, stellst du eine ausreichend große Schüssel mit kaltem Wasser bereit. Denn die Bohnenkerne kommen nur so lange ins simmernde Wasser bis sie alle an der Oberfläche schwimmen. Dann sind sie gar, und du holst sie mit dem Schaumlöffel raus, um sie zum Abschrecken ins kalte Wasser zu werfen. Dann gibst du die Beute in einen Durchschlag und lässt sie abtropfen. Jeder einzelne Kern ist mit einer Schutzhülle umgeben, die ungenießbar ist. Du musst also zuletzt jeden einzelnen Kern aus seinem Häutchen drücken. Erst was dann übrigbleibt, sind die zum Verzehr geeigneten dicken Bohnen.

Die stellst du beiseite um die Soße anzusetzen. Du brauchst dafür ungefähr 100 Gramm von einer festen Schweinesalami, die kaum dicker als Würstchen ist (z.B. von Aoste oder in der Version „Pure Porc“). Hast du Speck am Start, lass den in ganz wenig Öl aus. Gib dann einen Stich Butter in die Kasserolle und schwitz die fein gewürfelte Zwiebel und die in feinste Scheiben zerlegte Knoblauchzehe darin an. Danach schwenkst du die in Scheiben geschnittene Salami in dieser Geschichte an. Dreh die Platte hoch und lösche mit dem Wein ab. Lass das Ganze einkochen, reduziere die Hitze und rühre dann Löffel für Löffel die Mascarpone ein. Es ergibt sich eine wunderbar sämige Sahnesoße. Die wird gewürzt mit Salz (je nach der Salami wird fast keins mehr gebraucht), viel frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und – ganz wichtig! – einem EL Zitronenabrieb! Letzteres ist die ideale Aromaergänzung zur Mascarpone.

Erst wenn du die Nudeln deines Vertrauens dem kochenden Wasser anvertraut hast, gibst du die Bohnenkerne in die Soße und lässt sie dort warm werden. Zum Gericht gehört zwingend frisch geriebener Pecorino oder Parmesan. Wer Schärfe mag und oder braucht, schwitzt eine entkernte und fein geschnittene Peperoncino mit an. Eine nette Variante ist die mit klein geschnittener Fenchelsalami nach italienischer Art oder mit Pancetta statt Speck. Das Ergebnis – serviert zu Penne, Rigatoni oder auch Tagliatelle – ist ein sehr aromatisches Gericht, in dem die dicken Bohnen sich trotzdem am Ende mit ihrem ganz spezifischen Geschmack durchsetzen können.