An dieser Stelle möchte ich mal wieder eine Lanze für die oft geschmähte dicke Bohne brechen. Jetzt in der Saison und frisch zubereitet hast du damit eines der zartesten Gemüse mit feinstem Geschmack. Macht halt Arbeit.

Und nicht enttäuscht sein: Nach dem Palen (dem Lösen der Kerne aus den Schoten) hast du mindestens doppelt so viel Abfall wie Gemüse. Für vier normale Esser, denen die Dinger als Beilage dienen sollen, brauchst du gut VIER KILO Rohware. Und ne Menge Arbeit. Denn wenn die Bohnenkerne vorliegen, ist die Sache noch nicht zu Ende. Jetzt müssen sie 3 bis 5 Minuten in kochendem Wasser OHNE SALZ blanchiert werden. Dann flugs in eiskaltes Wasser. Anschließend abkühlen lassen. Denn nun musst du noch die Haut von den Bohnen entfernen. Durchs Garen hat sich die schön vom Kern gelöst, und meistens reicht es, diesen Kern durch Druck aus seiner Hülle flutschen zu lassen. Manchmal musst du die Schale mit den Fingernägel aufknipsen. Aus den 4.000 Ursprungs-Gramm sind dann zwischen 600 und 800 Gramm gegarte dicke Bohnen geworden.

Die einfachste Zubereitung besteht darin, sie in Butter zu schwenken, zu salzen und zu pfeffern. Wir hatten sie gestern mit einem Speck-Sahne-Sößchen. Eine solche Soße darf die Bohnen aber nicht erschlagen, sondern nur fein überziehen. Also würfelst du ca. 50 Gramm durchwachsenen Rauchspeck und lässt den vorsichtig aus. Dann würfelst du ein kleines Zwiebelchen (bzw. ne halbe) und schwitzt die im Speckfett an. Lösch das mit einem halben Becher Schlagsahne ab. Lass die Sache vorsichtig auf sämige Konsistenz einkochen. Dann werden die Bohnen darin warmgemacht. Vorsichtig salzen und kräftig pfeffern, würde ich sagen…

Das Ergebnis ist der Mühe wert. Und eigentlich reicht es, dazu junge Kartoffeln – in der Schale gekocht – zu reichen.