

Borlotti Bohnen mit Grünkohlemulsion



60 Minuten
(1 Tag
Einweichzeit)



4 Personen



vegan

Zutaten

- 150 g Borlotti Bohnen
- 50 g getrocknete Tomaten
- 1 St Schalotte
- 650 g Grünkohl
- 100 g Spinat
- 200 g Sellerie
- 100 g Gemüsefond
- 200 g Rapskernöl
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitung

- 1) Die Bohnen am Vortag in kaltem Wasser einweichen. Das Wasser abgießen und mit frischem Wasser aufsetzen und weichkochen.
- 2) Die Schalotte fein würfeln und in etwas Rapsöl anschwitzen. Die Bohnen dazu geben, die getrockneten Tomaten fein würfeln und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3) Die Hälfte des Grünkohles frittieren.
- 4) Den Grünkohl und den Spinat in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser blanchieren und unter kaltem Wasser abspülen.
- 5) Den Sellerie bei 90°C im Dämpfer garen (oder in Wasser weich kochen). Alles zusammen im Mixer zu einer feinen Creme verarbeiten, durch ein Sieb passieren, dann mit dem Rapskernöl emulgieren.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Hülsenfrüchte kochen am besten und am gleichmäßigsten, wenn man sie am Vortag einweicht. Beim Kochen gibt man kein Salz in das Wasser bis sie gar sind. Erst dann gibt man das Salz dazu und lässt sie noch ein paar Minuten ziehen.

