



Minestrone mit Tomaten-Infusion

Eine Minestrone, die mehr als ein Eintopf ist: Die Gemüse werden separat zubereitet und auf einem Bett von cremigem Bohnenpüree serviert. Schön angerichtet! Am Tisch angegossen wird eine hocharomatische Tomatenessenz, eine „Infusion“. Ein elegantes Gericht, das den Gemüsen größtmöglichen Respekt entgegenbringt.



Die Tomaten-Essenz

Tomaten mit Knoblauch und Schalotte mit etwas Salz in einen Mixbecher füllen und nur kurz pürieren, damit nicht zu viele Trübstoffe entstehen. Ein Sieb mit einem Passiertuch auslegen. Tomatenmasse darauf geben und mehrere Stunden, am besten über Nacht abtropfen lassen. So entsteht eine klare Tomatenessenz. Aus einem Kilo Tomaten ergibt sich ungefähr 300 ml Tomatenessenz.

Tipp: Den Tomatenansatz aus dem Passiertuch für eine Tomatensauce oder Gazpacho verwenden.

Die Essenz für das ultimative Geschmackserlebnis kurz erhitzen, mit den Aromaten bestücken und abkühlen lassen. Absieben. Damit sie noch klarer wird, gegebenenfalls erneut durch ein Passiertuch laufen lassen. Kühl stellen. Zimmerwarm servieren.

Das Bohnenpüree

Bohnen auf einem Sieb abspülen, abtropfen. Schalotte und Knoblauch fein schneiden. In Olivenöl hell anschwitzen. Bohnen hinzufügen. Mit Brühe angießen, mit Kräutern aromatisieren. Beiseite ziehen. Nach dem Abkühlen mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Im Standmixer sehr fein pürieren. Durch ein Sieb passieren. Kühlen.

Die Gemüse-Einlage (Vorschlag)

Zucchini und Kartoffeln hübsch zurechtschneiden. In der gehobenen Küche spricht man von „tournieren“. Zucchini ganz kurz blanchieren, kalt abschrecken. Kartoffeln in der Brühe garen, beiseite stellen. Spargel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen. Beide Gemüse in Salzwasser garen wie gewünscht, abschrecken. Grüne Bohnen in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken. Riesenbohnen auf ein Sieb geben, abspülen, abtropfen lassen. Beiseite stellen.

Der Pesto

Mandeln im Backofen goldbraun rösten. Kräuter verlesen. Kräuter mit Olivenöl, Brühe, Zitronenabrieb, etwas Zitronensaft, Mandeln, Parmesan und einer Prise Salz in einen Mixbecher geben und pürieren. Die Brühe nach und nach angießen, damit der Pesto geschmeidig jedoch nicht zu dünnflüssig wird. Nicht ganz fein pürieren, denn nach meinem Geschmack können durchaus noch einige Mandelstückchen und Kräuter beim Essen spürbar sein.

Die vorbereiteten Gemüse in der Nussbutter an-

schwenken, damit sie noch etwas nachgaren und leichte Bratspuren bekommen. Zum Anrichten das Bohnenpüree mit Hilfe eines Servierings mittig in tiefe Teller setzen. Die Gemüse und die Oliven darauf drapieren. Eine Pinzette ist dabei hilfreich! Am Tisch die zimmerwarme Tomaten-Infusion angießen, mit Olivenöl beträufeln, etwas Parmesan über die Gemüse hobeln. Mit Kräuterblättchen und Pinienkernen garnieren. Pesto dazu servieren. Geröstete Baguette- oder Ciabatta-Scheiben dazu reichen.

Zutaten

Für 2 Portionen

Die Tomaten-Essenz

Menge	Zutat
1000 g	reife Tomaten (z. B. Strauchtomaten)
2	junge Knoblauchzehen
1	Schalotte
1	Stange Zitronengras (angedrückt)
1	Sternanis
4 Scheiben	Ingwer
Eine Hand voll	frische Kräuter (z. B. Basilikum, Oregano, Zitronenthymian, Rosmarin)
	eine Prise Salz
Einige Tröpfchen	milder Condimento (optimal Tomatenessig)

Das Bohnenpüree

Menge	Zutat
1 Tasse	weiße Bohnenkerne (Konserve)
1 Tasse	Geflügelbrühe (alternativ Gemüsebrühe)
1	junge Knoblauchzehe
1	Schalotte
1 Schuss	Olivenöl
2	frische Lorbeerblätter
1 Zweig	Rosmarin
3 bis 4	frische Salbeiblätter
2 EL	Schmand
1	Bio-Zitrone
	Salz, Piment d'Espelette

Zutaten

Die Gemüse-Einlage (Vorschlag)

Menge	Zutat
1	gelbe Zucchini
1	grüne Zucchini
4 bis 6	kleine Kartoffeln (z. B. „La Ratte“)
1 Hand voll	Blumenkohl-Röschen
1 Hand voll	grüne Brechbohnen
400 ml	Gemüsebrühe
Einige	weiße Riesenbohnen
Einige	Spargelspitzen (grün und weiß)
Einige	Oliven (z. B. „Taggiasca“)
2 EL	Pinienkerne (geröstet)
2 EL	geriebener Parmesan oder Pecorino
4 EL	mildes Olivenöl (z. B. aus Ligurien)
1 Hand voll	Pinienkerne (geröstet)
1 Hand voll	gemischte Kräuter (zur Dekoration)

Der Pesto

Menge	Zutat
1 Bund	Basilikum
Einige Stiele	Oregano
Einige Stiele	Liebstockel
Einige Stiele	Zitronenmelisse
½ Tasse	mildes Olivenöl
½ Tasse	Geflügelbrühe (alternativ Gemüsebrühe)
½ Tasse	Mandelkerne (geschält)
1	Bio-Zitrone
3 bis 4 EL	geriebenen Parmesan