



## GRÜNE BOHNEN AN CRANBERRY-BUTTER

1 BUTTERROLLE

Stabmixer

### ZUTATEN



#### CRANBERRY-BUTTER

- 250 g Butter, ungesalzen, gewürfelt, Zimmertemperatur
-  70 g Cranberries, getrocknet
-  70 g Pistazien, geschält, fein gehackt
- 2 El Orangenzesten, fein gehackt
- 2 Thymianzweige, gezupft
- 2 El Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### BOHNEN

- 1 kg grüne Bohnen, küchenfertig, in Salzwasser blanchiert, abgeschreckt
- 80 g Butter, ersatzweise Rapsöl
- Fleur de Sel
- Piment d'Espelette

#### GARNITUR

-  40 g Cashew-Nüsse, halbiert, geröstet
-  2 Peperoncini, halbiert, entkernt, in feine Streifen geschnitten, blanchiert
- 50 g Weizenkeimlinge
- 8 Knoblauchzehen mit Schale, geröstet

### ZUBEREITUNG

#### CRANBERRY-BUTTER

Die Butter mit den Orangenzesten, dem Fleur de Sel und dem Pfeffer mit dem Stabmixer zu einer schaumigen Masse verrühren. Die übrigen Zutaten hinzufügen und zu einer Kräuterbutter verarbeiten. Ein Stück Klarsichtfolie auf ein Brett legen. Die Butter in der Mitte in Form einer Rolle auf die Klarsichtfolie legen. Die Klarsichtfolie gut verschliessen und zu einer gleichmässigen Rolle formen. Im Kühlschrank ca. 24 Stunden ziehen lassen.

Tipp – Die restliche Butter mit der Folie in portionengerechte Tranchen schneiden und in einem Tupperware im Tiefkühler aufbewahren.

#### BOHNEN

Die Bohnen in der zerlassenen Butter schwenken, mit Fleur de Sel und Piment d'Espelette würzen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten garen.

### ANRICHTEN

Die Bohnen portionenweise mit je 2 Tranchen Cranberry-Butter auf den vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Cashew-Nüssen, dem Knoblauch, den Peperoncini und den Weizenkeimlingen garnieren.

## Rezept von La Tavola

