Gebratener Radicchio mit Bohnenpüree und Trauben

Zutaten

- 2 Dosen weiße Bohnen
- 200 ml Gemüsefond
- eine Knoblauchzehe
- eine rote Zwiebel
- 6 EL Olivenöl
- 150 ml Sahne
- vier Zweige Thymian
- 350 g Radicchio
- ein Spritzer Zitrone
- 20 g Butter
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 400 g rote Trauben
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- 3 EL Pankomehl
- 3 EL Butterschmalz

Zubereitung

Die weißen Bohnen in ein Sieb gießen und waschen. Zwiebel und Knoblauch häuten, fein würfeln und mit Olivenöl in einer Pfanne glasig dünsten. Bohnen und Thymian dazugeben.

Alles unter Rühren für zehn Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die Bohnenmasse mit Gemüsefond ablöschen und diesen fast vollständig verkochen lassen. Sahne hinzugeben und alles mit einem Pürierstab fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter in einer Pfanne zerlassen. Die gewaschenen und abgetupften Trauben hinzugeben und für drei Minuten erwärmen. Den Radicchio in Scheiben schneiden, waschen und trocknen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und den Radicchio für eine Minute darin anschwitzen. Sofort beiseitestellen, damit dieser nicht bitter wird.

Mit einem Spritzer Zitrone, Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer weiteren Pfanne zerlassen, Pankomehl hinzugeben und goldbraun rösten. Das Bohnenpüree auf vorgewärmten Tellern verteilen. Den Radicchio und die Trauben darauf verteilen. Mit den Pankobröseln garnieren und genießen. Guten Appetit!