



[Drucken](#)

Bohnencreme-Suppe mit Lammfilet und Curry-Joghurt



Zutaten für 4 Personen

- 80 g getrocknete weiße Bohnenkerne
- 1 Zwiebel
- 1,5 Knoblauchzehen
- 120 g Wurzelgemüse
- dreiviertel Chilischote
- ein halber TL Fenchelsamen
- 2 EL bayerische Butter
- 40 g passierte Tomaten
- 800 ml Brühe
- ¼ Bund Zitronenthymian
- 200 g Lammfilet oder Lammrückenfilet
- 100 g bayerischer Vollmilchjoghurt
- 1 TL Currypulver
- ½ Bund Koriander

Zubereitung:

1. Bohnenkerne über Nacht in Wasser einweichen. Zwiebeln, Knoblauch und Wurzelgemüse putzen und grob würfeln. Chilischoten ebenfalls grob zerkleinern. Gemüse, Chilis und Fenchelsamen mit 1 EL Butter kurz anrösten. Bohnen abgießen, zusammen mit den passierten Tomaten zugeben, kurz einkochen und mit Brühe auffüllen. Ca. 1 Stunde kochen, bis die Bohnen weich sind. Kurz vor Ende der Garzeit den Thymian zupfen und zur Suppe geben.
2. Einige Bohnen für die Garnitur herausnehmen, den Rest der Suppe pürieren und abschmecken. Lammfilet kurz würzen und in der restlichen Butter rosa braten, Filets ca. 4-5 Minuten, Rückenfilets ca. 8 - 10 Minuten.
3. Vollmilchjoghurt mit Currypulver verrühren, Koriander waschen, trocken schütteln und zupfen, Korianderblättchen grob hacken.
4. Die Bohnencreme auf Teller verteilen, in jede Suppe einen Klecks Curryjoghurt geben. Lammfilet in Scheiben schneiden, auf die Suppe legen und mit Bohnen und Koriander bestreut servieren.