Scharfer Bohnentopf

Zutaten:

Für 6 Personen:
400 g getrocknete weiße Bohnen (kleine Bohnen!)
200 g Chorizo
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 große Tomaten (oder kleine Dose)
1 Möhre
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1 Stange Lauch
1 Stück Sellerie
4 Knoblauchzehen
6 Gambas
1/2 l Brühe
Olivenöl
Sojasoße
Safran
Chilis
Meersalz
Zitronensaft
Weißwein

Zubereitung:

Die, wohlgemerkt sehr kleinen, weißen Bohnen aufsetzen und kräftig würzen. Das bedeutet: viel Meersalz (2 TL) und 2 (oder mehr) zermörserte Chilischoten. Währenddessen bereite ich einen großen Haufen Gemüse zu: 1 Bündel Frühlingszwiebeln mit ihrem Grün. Das Weiße einer dicken Lauchstange, Möhre, Sellerie und den Knoblauch. Das alles wird sehr klein gehackt und in heißem Olivenöl angeschwitzt. Also braten, ohne dass sich die Einzelheiten braun färben. Ebenso vorbereitet habe ich vier große Tomaten und den Paprika. Sie werden enthäutet (Sparschäler) und ebenfalls zerhackt bzw. klein geschnitten. Dieser Tomatenmatsch kommt mit der Paprika ins schmorende Gemüse, sobald dieses anzusetzen droht. Ein EL Sojasauce und so viel Bouillon werden angegossen, dass das Gemüse einen Zustand zwischen matschig und flüssig annimmt. Nun wird gepfeffert. Natürlich wieder mit zermörserten Chilischoten, die sind am bekömmlichsten. Wie viel davon ist egal, wenn es nur mehr als zwei sind. Als vorletzte Zutat rühre ich jetzt klein gehackte Chorizo unter. Das ist eine rote, spanische Paprikawurst, die es in zwei Versionen zu kaufen gibt: mild und scharf. Keine Frage, dass ich die Letztere bevorzuge! Gleichzeitig mit der Wurst gebe ich eine Prise Safran in den Topf, salze wenig und lasse alles zugedeckt 20-30 Minuten köcheln. Dabei achte ich darauf, dass der halb suppige Zustand erhalten bleibt. Wenn die Bouillon zu Ende sein sollte, gieße ich Wein zu. Inzwischen sind die Bohnen gar. Sie werden abgegossen und in den Gemüsetopf geschüttet.
Wo bleibt der Fisch? Hier ist er: pro Person 1 oder 2 frische Gambas. Ich habe sie aus der Schale gepult und in zwei längliche Hälften geschnitten, dann mit Salz und

Zitronensaft mariniert. Jetzt, da der Bohnentopf vereinigt ist und leicht vor sich hin köchelt, mische ich ihm die Garnelen unter und schalte die Hitze ab. 5 Minuten nur bei geschlossenem Deckel, und die Garnelen sind gar. Sofort servieren und mit sehr fruchtigem Olivenöl servieren! Dazu gehört natürlich Weißbrot. Nachzutragen bleibt noch, dass die Gambas in diesem Eintopf fehlen dürfen, die Chorizo-Stücke aber nicht. Es sind auch weitere Gemüsesorten denkbar.

