

Mole Coloradito mit weissen Bohnen und Garnelen

 [sites.arte.tv /glueck-teller/de/mole-coloradito-mit-weissen-bohnen-und-garnelen-glueck-teller](https://sites.arte.tv/glueck-teller/de/mole-coloradito-mit-weissen-bohnen-und-garnelen-glueck-teller)

ZUTATEN für 6 Personen:

10 Ancho-Rojo-Schoten
5 Chilhuacle-Rojo-Schoten
5 Guajillo-Schoten
1 Tomate, geviertelt
¼ Frühlingszwiebel, mittelgroß
3 Knoblauchzehen
¼ Tasse Sesamkörner
1 EL aromatische Kräuter, getrocknet (Marojan, Thymian, Oregano)
2 Körner Nelkenpfeffer, ganz
2 Gewürznelken
1 Zimtstange
½ Tasse getrocknete Garnelen, gründlich gewaschen
2 EL Mais- oder Rapsöl
ca. 25 g Schokolade, in Stücke gebrochen
Zucker
Salz
2 Tassen gekochte weiße Bohnen
1 Tasse frische Garnelen, entdarnt

ZUBEREITUNG:

1. Ancho-, Chilhuacle- und Guajillo-Schoten zum Säubern mit einem feuchten Tuch abreiben. Entstielen, entkernen und Scheidewände entfernen.
Eine dickwandige Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen. Die Chili-Schoten in der Pfanne flach auslegen. Mit einem Pfannenwender auf die Schoten drücken, bis sie Blasen werfen und ihr Aroma freigeben (ca. 5–10 Sek.). Einige dunkelbraun gebratene Stellen sind in Ordnung, die Schoten sollten aber nicht zu stark gebraten werden, damit sie nicht bitter werden. Die Schoten wenden und dasselbe Vorgehen mit der anderen Seite wiederholen. Aus der Pfanne nehmen und in einen großen Topf geben. Mit heißem Wasser bedecken und beiseite stellen, bis die Schoten weich sind (ca. 10 Min.).
2. In der Zwischenzeit eine schwere Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen. Tomatenviertel, Frühlingszwiebel und Knoblauchzehen in die heiße Pfanne geben. Unter häufigem Umrühren braten, bis alles von allen Seiten durchgebraten ist. In eine kleine Schale geben und beiseite stellen. Nun die Knoblauchschaalen entfernen.
3. In derselben heißen Pfanne Sesamkörner, getrocknete Kräuter, Nelkenpfefferkörner, Gewürznelken und Zimt rösten, bis die Zubereitung Duft verströmt (ca. 30 Sek.). Aus der Pfanne nehmen und in die Schale mit der gerösteten Tomate geben.
4. Schoten abtropfen lassen und das Einweichwasser beiseite stellen. Mit etwas Wasser in einen Standmixer geben und verrühren, bis eine glatte Konsistenz entsteht. Aus dem Mixer nehmen und in eine Schale geben. Beiseite stellen.
Die Kräutermischung mit den getrockneten Garnelen und etwas Wasser in denselben Standmixer geben. Verrühren bis eine glatte Konsistenz entsteht.

5. In einem großen Topf auf mittlerer Flamme das Öl erhitzen. Pürierten Chili hinzugeben. Anbraten, bis das Püree an den Rändern dunkel wird und eindickt (ca. 7 Min.). Dabei hin und wieder umrühren. Die Kräuter, die Hälfte der Schokolade und einige Prisen Zucker dazugeben. 10 Min. kochen. Dabei hin und wieder umrühren. Mit Salz, Schokolade, Zucker abschmecken und bei Bedarf mit dem Einweichwasser die Konsistenz anpassen.

Die weißen Bohnen dazugeben und das Feuer etwas heißer stellen. Die Garnelen dazugeben und ca. 4 Min. kochen, bis sie eine rosa Farbe annehmen, aber in der Mitte noch durchsichtig sind.

6. Auf Tellern anrichten, die Garnelen dabei nach oben legen, und heiß servieren.