



REZEPT

COFFEE BEEF

MIT MARONI-MISOCREME UND
FISOLEN-KOHLRABIPÄCKCHEN

COFFEE BEEF

MIT MARONI-MISOCREME UND
FISOLEN-KOHLRABIPÄCKCHEN



Zutaten für Fleisch & Marinade:

- > 300 g Testa Rossa Kaffeebohnen
- > 50 g Braunzucker
- > 250 ml Rapsöl
- > 2 Beiriedsteaks

Zutaten für Maroni-Misocreme:

- > 100 g Maroni
- > 100 ml Schlagobers
- > 20 g helle Misopaste
- > 20 g Butter

Zutaten für Fisolen-Kohlrabipäckchen:

- > 300 g breite Fisolen
- > 300 g Kohlrabi
- > 80 ml Gemüsesuppe
- > 10 g Butter

Zutaten für Topinamburpüree:

- > 1 kg Topinambur
- > 200 ml Milch
- > 50 g Butter

Zubereitung:

Für die Marinade Kaffeebohnen in einer Pfanne trocken rösten, in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Mit Braunzucker und einer Prise Salz mischen und in der Küchenmaschine grob reiben. Mit dem Öl verrühren. Fleisch mit der Paste rundum einstreichen und zugedeckt 1 Tag im Kühlschrank marinieren lassen.

Rohr auf 170°C vorheizen. Backblech mit einem Gitterrost belegen und ins Rohr schieben. Marinade vom Fleisch entfernen. Fleisch salzen, pfeffern und im Öl rundum scharf anbraten. Fleisch auf den heißen Rost legen und im Rohr 7 min garen.

Für die Maronen-Misocreme die essfertigen Maroni klein hacken, mit Obers und Misopaste vermischen und aufkochen. Butter zugeben und die Masse fein pürieren.

Für das Püree Topinambur in Salzwasser weichkochen, schälen und in Stücke schneiden. Milch mit Butter, Salz und frisch gemahlener Pfeffer aufkochen. Über den Topinambur gießen und mit dem Stabmixer pürieren. Für die Päckchen die Kohlrabi schälen und mit dem Spiralschneider in dünne Schnüre schneiden. Fisolen putzen, in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und trockentupfen. Je 3-4 davon bündeln und mit den Kohlrabischnüren eng umwickeln.

COFFEE BEEF

MIT MARONI-MISOCREME UND
FISOLEN-KOHLRABIPÄCKCHEN



Suppe mit Butter aufkochen, Fisolenpäckchen einlegen und darin bei schwacher Hitze 3 min dünsten, salzen und pfeffern. Auf einem großen Teller einen Klecks Topinaburpüree geben. Fleisch längs halbieren und 1 Tranche aufs Püree geben. Misocreme rundherum nappieren und ein Fisolenpäckchen dazulegen.

Genusstipp: Eingelegte Vogelbeeren runden dieses Gericht harmonisch ab und verleihen ihm eine herbstliche Note. Natürlich bei uns erhältlich. Eine Vielzahl von außergewöhnlichen Köstlichkeiten aus Nah und Fern finden sie in unseren Spezialitäten-Regalen. In unserer Fleischabteilung finden sie eine große Auswahl an hochwertigem Rindfleisch. Vom nachhaltigen SELECT/ Feinkost Fleisch aus Österreich bis zu südamerikanischen Edel-Fleischteilen wie MAREDO oder auch US BEEF.