



«Bean Blossom», wie sie vom Hersteller Koppert Cress verpackt frisch in die Küche gelangen. Blüten erfordern einiges an Logistik, durchgehender Kühlung und raffinierter Verpackung, damit sie nicht auf dem Transportweg verwelken.



Rindfleischsalat

AUS ROSA GEBRATENEM ENTRECÔTE VOM RIND MIT SALSA VERDE, SÜSS-SAUREN ZWIEBELN, RADIESCHEN MIT MARINIERTEM FRISÉE UND FEIGENSENF

400 g Entrecôte vom Rind | 1 rote Zwiebel
 50 ml Weißweinessig | je ca. 20 g Petersilie, Basilikum
 und Schnittlauch | 150 ml Olivenöl | Saft und Abrieb von
 1 Zitrone | 1 TL Dijon Senf | 2 Sardellenfilets
 2 EL Feigensenf | 2 EL Crème Fraîche | 1 Pfirsich
 Sauerteigbrot, halbgefroren | 50 g gelber Frisée-Salat
 4 Radieschen | Salz | Pfeffer | Zucker
 Butter und Öl für die Pfanne | Bean Blossom

Das Fleisch parieren und salzen. In einer Pfanne in Butter und Öl scharf anbraten. Im Backofen bei Heißluft und 70 Grad eine Stunde lang ziehen lassen. Aus dem Ofen nehmen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Den Essig mit etwas Wasser, Salz und Zucker aufkochen und heiß über die Zwiebelstreifen gießen. Die Kräuter von den Stielen zupfen und zusammen mit Olivenöl, Saft und Abrieb der Zitrone, Senf, Sardellenfilets und Gewürzen zu einer Salsa Verde mixen. Den Feigensenf mit der Crème Fraîche mischen und mit etwas Salz abschmecken. Den Pfirsich waschen und in Spalten schneiden. Mit etwas Olivenöl marinieren. Das halbgefrorene Brot dünn aufschneiden um im heißen Backofen zu goldbraunen Chips backen. Das Fleisch dünn aufschneiden und mit einem Teil der Salsa Verde marinieren. Die Radieschen vierteln und zusammen mit dem Frisée-Salat mit der Salsa Verde marinieren. Fleisch und Salat auf die Teller verteilen. Die Feigen-Crème Fraîche darauf verteilen. Pfirsichspalten ebenfalls verteilen. Mit ein paar Bean Blossom garnieren.



Rindfleischsalat