

# Rumpsteak mit Cannellini-Püree, Tahini-Soße, Chili-Öl

## Für zwei Personen

### Für das Steak:

2 Rumpsteaks, à 250 g      1 TL granul. Knoblauch      Butterschmalz  
Salz      weißer Pfeffer

### Für das Püree:

800 g Cannellini-Bohnen      1 Knoblauchzehe      1 Zitrone, davon Saft  
20 g Petersilie      20 g Koriander      20 g Schnittlauch  
 $\frac{3}{4}$  TL Kreuzkümmelsamen      3 EL Olivenöl      Salz, Pfeffer

### Für das Öl:

2 EL Olivenöl       $\frac{1}{2}$  TL Chiliflocken       $\frac{1}{4}$  TL edelsüßes Paprikapulver

### Für die Sauce:

80 g Tahini      1 Zitrone, davon Saft       $\frac{1}{4}$  TL Salz

### Für die Garnitur:

essbare Blüten

### Für das Steak:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Steaks würzen und im Backofen auf eine Kerntemperatur von 50° ziehen lassen, rausnehmen und abkühlen lassen. Mit Butterschmalz einstreichen und auf dem Grill scharf anbraten.

### Für das Püree:

80 g der Bohnen beiseitenehmen den Rest in 600 ml Wasser mit 1 TL Salz 15 Minuten in einem Topf bei hoher Hitze kochen.

Knoblauch abziehen. Zitrone halbieren und auspressen.

Kreuzkümmelsamen in einer Pfanne kurz anrösten, anschließend mörsern. Petersilie, Koriander und Schnittlauch grob hacken. Die restlichen Bohnen mit Kräutern, Kreuzkümmel, Knoblauch, 1,5 EL Zitronensaft und Olivenöl und 60 ml Kochwasser in einem Mixer geben mit einer Prise Salz und kräftig Pfeffer würzen. Die gekochten Bohnen mit dem Püree vermengen.

### Für das Öl:

Öl und Chiliflocken in eine kleine Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur 4 Minuten erhitzen. Pfanne danach beiseite stellen und das Paprikapulver unterrühren.

### Für die Sauce:

Zitrone halbieren, auspressen und 1,5 EL Zitronensaft mit 70 ml Wasser, Tahini und Salz verquirlen und glattrühren.

### Für die Garnitur:

Püree auf flache Teller verteilen, die Saucen drüber geben und Steak darauf anrichten und mit Blüten garniert servieren.

Michael Damast am 04. September 2023