

# Pastrami vom Beef mit Couscous und Topinambur

**Für 4 Personen**

**Für das Pastrami:**

1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian	2 Knoblauchzehen
600 g Rinderrücken	Meersalz	1 EL Olivenöl
1 EL Piment-d'-Espelette	1 EL Pfeffer	1 EL brauner Zucker

**Für das Couscous:**

200 ml Orangensaft	200 ml Gemüsebrühe	1 TL Raz-el-Hanout
1 TL Paprikapulver	2 TL Salz	3 EL Honig
350 g Couscous	3 EL Olivenöl	2 rote Zwiebeln
1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Koriander	1 Paprika
1 Zitrone (Saft)	Pfeffer	

**Für die Topinambur Chips:**

100 g Topinambur	1 EL Zitronensaft	200 ml Olivenöl
Salz		

Am Vortag:

Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter und Knoblauch vermischen.

Das Fleisch kräftig von allen Seiten mit Meersalz würzen und gut einreiben. Dann das Fleisch mit der Kräuter-Knoblauch-Mischung in Frischhaltefolie einrollen und in den Kühlschrank legen.

Am Kochtag:

Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch aus der Folie packen, die Kräuter abstreifen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten.

Piment d'Espelette, Pfeffer und Zucker vermischen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in der Gewürzmischung wenden und in eine feuerfeste Form oder auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 1,5 Stunden garen, bis zu einer Kerntemperatur von ca. 65 Grad.

Für den Couscous Orangensaft und Brühe mit Raz el Hanout, Paprikapulver, Salz und Honig aufkochen, dann heiß über den Couscous gießen. Olivenöl untermischen und alles ca. 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit rote Zwiebeln schälen und fein würfeln. Petersilie und Koriander abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Paprika waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln. Von der Zitrone den Saft auspressen. Kräuter, Zwiebeln und Paprika unter den Couscous geben, Zitronensaft hinzufügen und alles gründlich vermengen. Nochmals mit Salz, Pfeffer, evtl. Zitronensaft, Olivenöl und Honig abschmecken.

Topinambur putzen, in feine Scheiben hobeln und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

In einem kleinen Topf Öl erhitzen und darin die Topinambur-Scheiben zu Chips frittieren. Zum Abtropfen kurz auf ein Küchentuch geben und mit einer kleinen Prise Salz würzen.

Das Fleisch in dünne Scheiben aufschneiden. Couscous auf Tellern anrichten, Fleischscheiben anlegen und mit den Topinambur-Chips garnieren.

Tarik Rose am 08. April 2016