

Bohnensalat mit Rucola und marinierten Rindsfiletscheiben

Vorspeise

Kalte Küche

Salate

ZUBEREITUNG

Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Mit Rosmarin, Chili und Knoblauchzehe weich kochen, abgießen und noch heiß marinieren (2 EL Marinade aufheben). Rindsfilet zwischen einer mit Öl bestrichenen Klarsichtfolie vorsichtig sehr dünn klopfen oder auswalken und auf 4 Teller auflegen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Öl marinieren. Bohnen in der Mitte anrichten. Rucola durch die restliche Marinade ziehen, auf die Bohnen legen und mit gehobeltem Parmesan garnieren.



ZUTATEN

20 dag weiße Bohnen trocken

Kotányi Rosmarin

1 Chilischote getrocknet

1 Knoblauchzehe

Saft von 1 Zitrone

1 Knoblauchzehe zerdrückt

Salz

Kotányi Pfeffer

4 EL Olivenöl kalt gepresst

20 dag Rindsfilet in sehr feine Scheiben geschnitten,

2 Bund Rucola

Parmesan