



hr1-DOLCE VITA

Marc Zuspann

**Saftiges Striplion Tranche vom Rhöner Weiderind mit
Röstzwiebelroulette an Steckrübenstampf und leuchtend grüne
Edamame**

für 6 Personen

ZUTATEN

1 kg Weiderind
1 kg Steckrüben
Salz, Pfeffer
4 Zwiebeln
Knoblauch, Paprika
320 g Edamame Bohnen

ZUBEREITUNG

Das Weiderind bei 58 Grad Sous-vide garen, kurz vor dem Essen auf beiden Seiten scharf anbraten und in Tranchen schneiden.

Die Steckrüben schälen und kochen, anschließend durchstampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Paprika in der Pfanne anbraten.

Die Edamame Bohnen kochen, pürieren und als kleinen Streifen dazu dekorieren.