Rezept

Rotkabis-Steaks auf Rüeblipüree

Weihnachtsrezept: Eine geschmückte "Blautanne". Das Rezept verblüfft Augen und Gaumen.

40 Min
Aktive Zeit

120 Min
Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

ROTKABIS

3 **kleine Rotkabis à ca. 600 g, in ca. 2 cm dicken Scheiben** Saison

1 **Bio-Orange, abgeriebene Schale, ganzer Saft**

50 g **Bratbutter, geschmolzen, ausgekühlt**

1 TL **Misopaste**

1/2 TL **Zimt**

1/4 TL **Nelkenpulver**

1 Prise **Piment**

RÜEBLI-PÜREE

600 g **Rüebli, in feinen Scheiben** Saison

2 dl **Gemüsebouillon**

200 g **mehligkochende Kartoffeln, in feinen Scheiben** Saison

1 TL **Currypulver**

1 TL **Kreuzkümmel**

1 TL **Salz**

2 EL **Butter**

GARNITUR

10 g **Micro-Greens**

50 g **Haselnüsse, geröstet, grob gehackt**

4 EL **Rapsöl**

1 TL **grobes Meersalz**

Und so wird's gemacht

1 von 4

ROTKABIS

Orange bis und mit Piment mischen. Kabisscheiben mit der Marinade bestreichen, auf die vorbereiteten Bleche legen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. marinieren lassen.

---

2 von 4

BACKEN

Miteinander im auf 200 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 20 – 25 Min. backen.

---

3 von 4

RÜEBLI-PÜREE

Bouillon mit Rüebli und Kartoffeln aufkochen, würzen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 25 Min. weich köcheln. Gemüse fein pürieren, Butter beifügen, glattrühren. Püree auf Teller verteilen, je 3 – 4 schmäler werdende Kabis-Steaks aufeinanderstapeln, auf dem Püree anrichten.

---

4 von 4

GARNITUR

Mit Micro-Greens und Haselnüssen garnieren, Öl darüber träufeln, salzen.