

## Beefsteak mit weißem Bohnen-Püree und Feigen

### Für 2 Portionen:

|                             |                     |                    |
|-----------------------------|---------------------|--------------------|
| 120 g weiße getrock. Bohnen | 15 g Butter         | 20 g Zwiebelwürfel |
| 1 Knoblauchzehe, gewürfelt  | 2 Speckscheiben     | 50 ml Weißwein     |
| 300 ml Gemüsebrühe          | 100 g Creme-double  | 250 g Rinderhack   |
| 25 g Semmelbrösel           | 1 Ei                | 1 Zwiebel          |
| 1 Tl Ketchup                | 1 Tl Senf           | 4 El Pflanzenöl    |
| 2 Ziegenkäsetaler           | 15 g brauner Zucker | 2 Feigen           |
| 100 g Rucolasalat           | 1 El Essig          | 1 El Walnussöl     |
| Salz, Pfeffer               |                     |                    |

Für das weiße Bohnenpüree die getrockneten Bohnen in reichlich kaltem Wasser über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die eingeweichten Bohnen abschütten und die Bohnen sowie die Speckscheiben zugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Die Bohnen nun abgedeckt im Topf für mindestens eine Stunde weich köcheln, sollte zu viel Flüssigkeit verdampfen etwas Wasser nachgießen.

Wenn die Bohnen weich sind die Creme Double zufügen, kurz aufkochen lassen und die Speckscheiben entnehmen. Die weißen Bohnen in einem Mixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Beefsteaks das Rinderhack mit den Semmelbröseln, dem Ei und der in feine Würfel geschnittenen halben Zwiebel in einer Schüssel vermengen. Ketchup und Senf zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nochmal alles zusammen vermengen und größere Hackbällchen formen und leicht flach drücken.

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Beefsteaks beidseitig für 5 Minuten bei sanfter Hitze braten.

Die Ziegenkäsetaler halbieren und die vier Kreise mit braunem Zucker bestreuen. Unter dem Backofengrill gratinieren lassen.

Die Feigen schälen und in Scheiben schneiden. Den Rucolasalat waschen und mit Essig, Walnussöl, Salz und Pfeffer marinieren. Den Rucolasalat auf Teller anrichten und ein gebratenes Beefsteak aufsetzen.

Die gratinierten Ziegenkäsetaler und die Feigenscheiben dazulegen und etwas heißes Bohnenpüree dazu reichen.

Cristoph Rüffer am 15. Oktober 2025