

**Kochkolumne! Rezept:** kitchen and soul **Foto:** Paul Gärtner  
 ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* Juli-August 2016

## Bavette „vom Rimmelsbacher Hof“ im Kaffee-Rub mit Grillgemüse und Estragon-Mayonnaise

Zutaten für 4 Personen

### Bavette

800 g Bavette (altern. Flanksteak)  
 2 EL Kaffeebohnen  
 2 TL schwarze Pfefferkörner  
 2 TL Fenchelsaat  
 1 TL Wacholderbeeren  
 1 TL Salz

### Grillgemüse

100 g Zucchini grün  
 100 g Zucchini gelb  
 250 g Paprika  
 1 Bund Frühlingslauch  
 250 g Kirschtomaten  
 400 g kleine Kartoffeln  
 1 Zweig Rosmarin  
 Olivenöl, Salz, Pfeffer



### Estragon-Mayonnaise

2 Eigelbe  
 1 TL Senf  
 200 ml Sonnenblumenöl  
 2 cl Pernot  
 3 Stiele Estragon  
 1 TL Cayennepfeffer  
 1 Bio-Zitrone  
 1 Knoblauchzehe  
 Salz

**1 Bavette** Das Fleisch von Sehnen und Silberhaut befreien. Die Gewürze fein mahlen oder mörsern und das Fleisch darin für ca. 24 Std. trocken marinieren. Anschließend bei hoher Hitze schön dunkel angrillen und danach auf indirekter Hitze oder im vorgeheizten Backofen bei ca. 100 °C auf eine Kern-Temperatur von 58 °C ziehen lassen.

**2 Grillgemüse** Paprika und Zucchini waschen und in grobe Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Frühlingslauch putzen. Die Kartoffeln bissfest garen. Öl mit Salz, Pfeffer und den Rosmarinnadeln zu einer Marinade verrühren, das Gemüse darin mischen und auf dem Grill nicht zu weich garen.

**3 Estragon-Mayonnaise** Estragon-Blätter abzupfen und zusammen mit dem Knoblauch fein hacken. Eigelbe und Senf in einer weiten Schüssel mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Danach tröpfchenweise das Sonnenblumenöl dazugeben, so dass die Masse emulgiert und cremig wird. Estragon und Knoblauch unter die Mayonnaise rühren, mit Zitronensaft und -abrieb, Pernot, Salz und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Das Fleisch aufschneiden, mit Gemüse und Mayonnaise anrichten, z.B. auf einem schönen Holzbrett.