

Surf-and-Turf mit Barbecue-Soße, Kartoffel-Ecken

Für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

2 Rinderfilets à 200 g	4 Riesengarnelen	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone	4 Zweige Rosmarin	Butter
Sonnenblumenöl	Meersalz	Pfeffer

Für die Barbecue-Sauce:

2 Zehen Knoblauch	250 ml Tomaten-Ketchup	125 ml Apfelsaft
100 ml Apfelessig	1 EL Worcestersauce	1 EL flüssiger Honig
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL gerebelter Thymian	1 TL gem. Kreuzkümmel
1 TL Selleriesamen	Rohrzucker	Salz, Chili

Für die Kartoffel-Ecken:

2 große festk. Kartoffeln	2 Süßkartoffeln	50 ml Olivenöl
Meersalz		

Für das Surf and Turf:

Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilets und Riesengarnelen kalt abbrausen und trocken tupfen. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und Rinderfilets von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und im Ofen 15 Minuten fertig garen. In einer weiteren Pfanne Butter und Öl erhitzen und Riesengarnelen mit Knoblauch und Rosmarin glasig anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Barbecue-Sauce:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Ketchup, Apfelsaft, Apfelessig, Knoblauch, Worcestersauce und Honig vermengen und in einem Topf erwärmen. Mit Paprikapulver, Thymian, Kreuzkümmel, Selleriesamen, Rohrzucker, Salz und Chili abschmecken und einkochen. Anschließend Sauce durch ein feines Sieb geben.

Für die Kartoffel-Ecken:

Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln und Süßkartoffeln waschen, putzen und in Spalten schneiden. Auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl vermengen, mit Meersalz bestreuen und 20 Minuten garen.

„Surf and Turf“ mit Barbecue-Sauce und zweierlei Kartoffel-Ecken auf Tellern anrichten und servieren.

Carsten Herrmann am 23. Januar 2017