

Surf and Turf klassisch

Für 4 Personen:

2 Ribeye Steaks (je 250 g)	8 Black Tiger Garnelen	2 TL Zitronensaft
1 gehackte Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer, Butter	Cocktailsoße
4 Burgerbrötchen	150-200 g Cherrytomaten	

Die Black Tiger Garnelen auftauen lassen, mit Wasser abspülen und marinieren. Dazu Olivenöl, gehackten Knoblauch, Pfeffer und etwas Zitronensaft vermengen und die Garnelen darin etwa eine Stunde im Kühlschrank marinieren.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, die Tomaten in einer ofenfesten Form mit Olivenöl, Salz und Pfeffer beträufeln und etwa 15 Minuten im Ofen rösten.

Das Steak braten und ruhen lassen - am besten nach unserer Anleitung für das perfekte Steak. Die Garnelen auch anbraten.

Die Burgerbrötchen kurz in den Ofen legen, dann die Burger anrichten.

Dazu das Steak in feine Streifen schneiden, das Brot mit der Cocktailsoße oder Mayo bestreichen, mit Steakstreifen, jeweils zwei Garnelen und ein paar gerösteten Tomaten belegen.

Alexander Herrmann am 13. September 2024