



Surf and Turf

Zutaten:

Langustenschwänze
Rinderfilet
Babykarotten
Champignons
Paprika
Toastscheiben
1 Eigelb
Gewürzessig
Kräuter
Knoblauch
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Toastscheiben in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel reiben. Kräuter (Salbei) und etwas Paprika klein schneiden und mit in die Schüssel geben und vermischen.

Die Schale der Langustenschwänze vom „Kopf“ bis zum Schwanz einmal aufschneiden. Das Langustenfleisch durch den Schlitz nach oben holen und wieder auf der Schale platzieren. Darm entfernen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die zerbröselten Toastscheiben auf dem Langustenfleisch platzieren und hinpressen und eine schöne Scheibe Butter darauf legen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rinderfilet würzen und scharf anbraten. Den Ofen auf 180°C mit Grillfunktion/Umluft vorheizen. Wenn die Rinderfilet scharf angebraten sind, zusammen mit den Langustenschwänzen etwa 8-10 Minuten im Ofen durchziehen lassen.

Für die Hollandaise: Ein Topf mit Wasser erhitzen. Auf den Topf sollte später eine Schüssel passen, in der die Hollandaise angerührt wird. 150-200g Butter schmelzen. Ein Eigelb in eine Schüssel trennen, 2-3 EL Essig dazu geben und mit einem Schneebesen schaumig rühren. Über dem heißen Wasserbad Butter dazu geben und weiter rühren bis die Hollandaise eine Konsistenz fast wie Majonaise hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Karotten und Champignons Putzen. Karotten im Wasserbad kurz blanchieren. Butter in einem Topf schmelzen und das Gemüse darin schwenken. Mit Kräutern und Gewürzen verfeinern.

Anrichten, Servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen. =)