

Rinder-Filet, Garnelen, Jakobsmuschel, Kartoffel-Taler

Für zwei Personen

Für das Surf und Turf:

2 Rinderfilets à 200 g	4 Riesengarnelen	2 Jakobsmuscheln
1 Knolle Knoblauch	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 walnussgroßes Stück Ingwer
2 Limetten, Abrieb, Saft	Butter	Butterschmalz
4 EL Ponzusauce	2 EL Sweet Chili Sauce	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffel-Parmesantaler:

300 g mehlig. Kartoffeln	1 Ei	100 g Parmesan
Butterschmalz	50 g Mehl	50 g Panko
Muskatnuss	2 EL Salz	Salz, Pfeffer

Für die Prinzessbohnen:

100 g Prinzessbohnen	6 dünne Scheiben Speck	Salz
500 g Eiswürfel		

Für die Blitz-Sauce-béarnaise:

$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	200 g Butter	2 Eier
1 EL Crème-fraîche	1 TL Dijon-Senf	1 EL Weißweinessig
2 Zweige Estragon	2 Zweige Kerbel	2 Zweige glatte Petersilie
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	

Für das Surf und Turf:

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Chilischote, Koriander und Ingwer klein schneiden und mit dem Abrieb einer halben Limette, dem Saft beider Limetten, 2 EL Ponzusauce, Zucker, einer Prise Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Sud durchsieben, Jakobsmuscheln in feine Scheiben schneiden und für 3 Minuten im Sud ziehen lassen.

Rinderfilet mit Garn umbinden, salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets in die Pfanne geben und von beiden Seiten 1 Minute scharf anbraten. Nach dem Wenden Knoblauch, Rosmarin, Thymian und etwas Butter hinzugeben. Nun die Steaks für ca. 10 Minuten in den Ofen geben.

Garnelen salzen und pfeffern und ebenfalls scharf anbraten, kurz bevor sie gar sind, die Sweet Chili Sauce mit dem Rest Ponzusauce in die Pfanne geben und die Garnelen darin gar ziehen lassen.

Für den Kartoffel-Parmesantaler:

Wasser salzen und zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser weichkochen, danach abgießen und abtropfen lassen. Mehl mit Panko, Salz, Pfeffer und Muskat mischen.

Die noch heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Sobald die Kartoffelmasse etwas abgekühlt ist, Parmesan und das Mehlgemisch zusammen mit dem Ei unterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und Masse in der Pfanne dünn verteilen und von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend mit einem kleinen Servierring Taler ausstechen.

Für die Prinzessbohnen:

Wasser salzen, zum Kochen bringen und Bohnen kurz darin blanchieren.

Bohnen aus dem Wasser nehmen und in Eiswasser abschrecken. Je 5 Bohnen in eine Scheibe

Speck einwickeln, und in einer Pfanne rundherum anbraten.

Für die Blitz-Sauce-béarnaise:

Estragon-Blättchen und Kerbel abzupfen mit der Petersilie fein hacken.

Eier trennen und Eigelbe, Weißweinessig, etwas Limettensaft, 1 Prise Salz, Crème fraîche und Senf in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer glatt pürieren. Butter kurz aufkochen, langsam zur Eimasse gießen, dabei die ganze Zeit den Stabmixer laufen lassen. Mit Salz und etwas Cayennepfeffer würzen. Estragon, Kerbel und Petersilie unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, Aperitif in schicke Gläser füllen und servieren.

Kevin Stranner am 15. Februar 2024