

Surf'n Turf v.1

- 25** Stück Black Tiger Shrimp, bio, ungekocht, ungeschält, größeres Kaliber
- 400** g Entrecote, 2x 200g Stücke
- 200** g Champignons
- 2** EL Creme Fraîche, Schmand geht auch
- 4** cl Sherry, Amontillado
- 1** Stück Zwiebel, oder 3-4 Schalotten
- 2** Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 3** EL Petersilie, frisch, gehackt
- 8-10** EL Olivenöl

Method

1. Shrimps und Rindfleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, alles sollte Raumtemperatur haben.

Den Kopf der Shrimps entfernen, Shrimp mit einer Schere vom Kopfansatz bis zum Schanz den Rücken entlang aufschneiden, den Darm entfernen. Auf diese Weise können sie bei Tisch gut geschält werden.

2. Die Champignons putzen und vierteln, die Zwiebel fein würfeln.

3. In einer Eisen- oder Edelstahlpfanne etwas Olivenöl bis zum Rauchpunkt erhitzen, die beiden Entrecote-Steaks darin braten, von jeder Seite etwa drei Minuten, dabei etwa alle 30 Sekunden wenden. Im Anschluss die Steaks in Alufolie wickeln und im Ofen bei 60-80°C ruhen lassen.

4. Die Zwiebel und die Pilze in die Pfanne geben, Salzen und Pfeffern, und kurz scharf anbraten. Hitze reduzieren und den Sherry dazu geben. Den Bratensatz gut vom Pfannenboden lösen und den Sherry etwas einkochen lassen.
Die Herdplatte ausschalten und die Creme Fraiche unterrühren, durchziehen aber nicht mehr kochen lassen.

5. Während nun das Steak im Ofen ruht, in einer zweiten Pfanne 4-6 EL Olivenöl erhitzen. Die vorbereiteten Shrimps hineingeben. Die Pfanne sollte so groß sein, dass die Shrimps nebeneinander hineinpassen. Bei mittlerer Hitze 4-6 Minuten braten. Nach 3 Minuten den Knoblauch dazu geben, öfters



Servings/Yield

5 servings

Cuisine

North American

wenden.

Wenn die Shrimps gleichmäßig pink sind, die gehackte Petersilie dazu geben und von der Herdplatte ziehen, Salzen und Pfeffer.

6. Die Steaks aus dem Ofen nehmen und in Streifen aufschneiden. Zusammen mit den Champignons a la Creme und den Shrimps anrichten. Dazu am besten einen bunten Salat und etwas Weißbrot reichen, ggf. noch einen Dip für die Shrimps, z.B. einen Zitronenquark, Kräuterdip, o.Ä.