

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Mai 2022** ▪
Tagesmotto „Grillen“ mit Mario Kotaska



Maximilian Drimalski

Surf and Turf: Rinderfilet und Garnelen mit Rotweinsauce, Buttermais, grünem Spargel im Serrano-Mantel und gefüllter Tomate vom Grill

Zutaten für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

500 g Rinderfilet
 8 küchenfertige Riesengarnelen
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 Orange, Saft & Abrieb
 Butter, zum Braten
 4-5 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Marinieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Grill so heiß wie möglich vorheizen.

Rinderfilet in zwei gleichgroße Medaillons schneiden. Garnelen schälen und den Darm entfernen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Orange unter heißem Wasser abspülen und etwas Schale abreiben. Dann den Saft auspressen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Rinderfilet mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian marinieren.

Garnelen in einer Pfanne mit etwas Butter, einer Knoblauchzehe und Orangensaft braten. Abrieb hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rinderfilet von beiden Seiten gleichmäßig grillen.

Zwiebeln und restlichen Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl braten. Auf dem Fleisch anrichten.



Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Mai 2022):

- 1. Wahl: Weltweit (Aquakultur: Bio oder ASC zertifiziert)
- 1. Wahl: Südostasien (Aquakultur: Zucht in Zero-Input Systemen)
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Rezirkulierende Kreislaufanlagen mit Biofloc)

Für die Rotweinsauce:

200 ml Rotwein
 1 Zwiebel
 2 Karotten
 30 g Butter
 200 ml Rinderfond
 1-2 EL Balsamicoessig
 1 Zweig Thymian
 Mehl, zum Binden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Karotten schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel in Butter goldgelb andünsten, dann Karotten hinzufügen. Mehrmals mit Rotwein ablöschen. Thymian dazugeben, dann Balsamicoessig und Rinderfond angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter einrühren. Sauce ggf. mit etwas Mehl abbinden.

Für den Mais:

330 g Mais, aus der Dose
 2-3 EL Butter
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Mais abseihen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Mais hinzugeben. Thymian hinzufügen und mit Salz würzen. 3-4 Minuten erwärmen.

Für den Spargel: Spargel waschen, trockentupfen und das untere Ende abschneiden. In Schinken einwickeln und von beiden Seiten knusprig braten.
8 Stangen grüner Spargel
4 Scheiben Serrano-Schinken

Für die Tomate: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und möglichst fein hacken. Tomaten waschen und den Strunk wegschneiden. Tomate aushöhlen.
2 große Tomaten
40 g Mozzarella
Balsamicoessig, zum Beträufeln
½ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.