

## Surf-and-Turf mit Bratkartoffeln

### Für zwei Personen

2 Rumpsteaks à 200 g	6 Riesen-Garnelen	4 festk. Kartoffeln
1 Knoblauchzehe	0,5 Bund Schnittlauch	4 Zweige Thymian
100 g Schmand	100 g saure Sahne	125 g Magerquark
4 EL Butterschmalz	Butterschmalz	Rote-Bete-Sprossen
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln in Salzwasser garen, anschließend kalt abschrecken und pellen. Aus dem Schmand, der sauren Sahne und dem Quark einen Dip rühren, salzen und pfeffern. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter den Dip rühren. Das Rumpsteaks waschen, trocken tupfen und den Fettrand mehrmals einschneiden. Die Garnelen vom Kopf befreien und bis auf die Schwanzflosse schälen. Anschließend längs einschneiden und den Darm entfernen. Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Thymian waschen und trocknen. Zwei Esslöffel Öl in eine Pfanne geben und die Rumpsteaks darin scharf anbraten. Anschließend die Steaks salzen und pfeffern und in Alufolie ruhen lassen. Das Bratenfett mit Butterschmalz auffüllen und die Garnelen darin anbraten. Den Knoblauch und den Thymian dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in Butterschmalz braten, anschließend salzen und pfeffern. Das Rumpsteak auf einem Teller anrichten. Die Garnelen und die Bratkartoffeln dazu anrichten. Den Dip dazugeben und mit den Rote-Bete-Sprossen garnieren.

Elke Möller am 04. Februar 2013