Surf-and-Turf, Chips, Möhren, Kräuterbutter, Rotwein-Soße

Zutaten für zwei Personen		
Für das Surf and Turf:		
400 g Rinderfilet	12 Riesengarnelen	
Für die Rotweinsauce:		
250 ml trockener Rotwein	250 ml Kalbsfond	2 Schalotten
25 g Zucker	1 EL Butter	
Für die Möhren:		
400 g junge Möhren, mit Grün	50 g Zucker	3 EL Butter
Meersalz	schwarzer Pfeffer	
Für die Süßkartoffelchips:		
300 g Süßkartoffeln	4 EL Olivenöl	grobes Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle		
Für die Kräuterbutter:		
200 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 TL Wasabi-Paste
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Süßkartoffeln waschen und in feine Streifen schneiden. Diese auf einen Teller legen, mit dem Olivenöl beträufeln und mit dem groben Salz und Pfeffer würzen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Süßkartoffelchips darauf verteilen. Bei 200 Grad in den Ofen geben und kross backen.
Für die Kräuterbutter den Koriander, den Schnittlauch und die Petersilie fein hacken. Anschließend mit der Butter vermengen. Die halbe Zitrone auspressen und zusammen mit der Wasabi-Paste ebenfalls unter die Butter mengen. Alles in eine Spritztüte geben und in den Kühlschrank legen.
Für das Surf and Turf eine Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch halbieren und darin von beiden Seiten drei Minuten anbraten.
Für die Möhren eine Pfanne mit der Butter leicht erhitzen. Den Zucker hineingeben und karamellisieren lassen. Die Möhren waschen und anschließend für fünf bis acht Minuten unter regelmäßigem Wenden in die Pfanne geben.
Für die Rotweinsauce den Zucker und die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Schalotten abziehen, kleinschneiden und darin goldbraun anrösten. Mit dem Rotwein aufgießen und zu etwa einem Drittel einreduzieren lassen. Mit Kalbsfond auffüllen und zu einer dickflüssigen Sauce einkochen.
Die Garnelen kurz vor Schluss mit in die Fleischpfanne geben und etwa eine Minute von jeder Seite braten.
Das Surf and Turf mit Süßkartoffelchips, Möhren, Wasabi-Zitronen-Kräuterbutter und Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Schwind am 04. Mai 2015