

Surf-and-Turf mit Erbsen-Püree, Pfifferlingen, Chips

Für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

2 Rinderfiletmedaillons, à 500 g	4 Jakobsmuscheln	2 Zehen Knoblauch
1 Zitrone	250 g Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Vanilleschote	Butter	Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Rotwein-Sauce:

100 g Zucker	250 ml Rotwein	1 Zehe Knoblauch
Butter	Salz	

Für das Erbsenpüree:

250 g Erbsen (TK)	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone, unbehandelt	250 ml Gemüsefond	2 EL Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Kartoffelchips:

1 festk. Kartoffel	1 Süßkartoffel	1 Lila Kartoffel
Frittieröl		

Für die gebratenen Pfifferlinge:

10 Pfifferlinge	Salz	schwarzer Pfeffer
-----------------	------	-------------------

Für die Garnitur:

1 Schale Rote Bete-Sprossen

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fritteuse mit dem Öl füllen und vorheizen.

Für das Surf and Turf die Rinderfilets salzen und in der Grillpfanne ohne Fett von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend den Rosmarin, eine abgezogene und zerdrückte Knoblauchzehe sowie ein Stück Butter auf das Fleisch legen und ohne die Grillpfanne für 20 Minuten in den Backofen auf das Gitter legen. Nach Ende der Garzeit den Ofen öffnen und das Fleisch bis zum Servieren ruhen lassen.

Für das Erbsenpüree die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem Topf mit einem Esslöffel Butter leicht anschwitzen. Anschließend die Erbsen hinzufügen und mit dem Gemüsefond soweit ablöschen, dass die Erbsen gerade noch mit Flüssigkeit bedeckt sind. Alles ein paar Minuten köcheln lassen.

Für die Rotwein-Sauce in einer Pfanne den Zucker karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Eine Knoblauchzehe hinzufügen. Alles so lange köcheln lassen, bis der Rotwein dickflüssig wird. Den Knoblauch aus der Rotweinreduktion entfernen. Anschließend mit etwas Butter abbinden und mit Salz würzen.

Ein Teil der Flüssigkeit der Erbsen in einer Schüssel auffangen. Die Erbsen mit dem Pürierstab fein pürieren. Je nach Konsistenz noch etwas von der Flüssigkeit zugeben. Es sollte sich eine cremige, streichfähige Masse ergeben. Die Masse anschließend durch das Haarsieb streichen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Mousse mit der restlichen Butter, dem Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Bis zur Weiterverarbeitung in kaltes Wasser legen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffelscheiben in der heißen Fritteuse knusprig frittieren, abschließend erneut auf ein Stück Küchenpapier legen und salzen.

Die Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne ohne Fettzugabe bei schwacher Hitze anbraten. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Surf and Turf die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Vanilleschote halbieren

und das Mark herauskratzen. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Beides zusammen mit etwas Abrieb der Zitrone, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Jakobsmuscheln in der Grillpfanne von beiden Seiten anbraten und anschließend salzen und in der Gewürzbutter wenden.

Das Surf and Turf mit Erbsenpüree, gebratenen Pfifferlingen, Kartoffelchips und Rotweinsauce auf Tellern anrichten, mit Rote Bete-Sprossen garnieren und servieren.

Michael Reich am 06. Juli 2015