

Surf-and-Turf Sandwich mit Tomate-Mozzarella-Spießchen

Für zwei Personen

Für das Sandwich:

2 Rinderfilets, à 180 g

1 Bund Rucola

1 Salatgurke

1 Weizenbaguette, (30 cm)

10 g schwarze Kalamata Oliven, ohne Kern

2 EL Kürbiskernöl

3 Riesengarnelen

1 Bund Schnittlauch

50 g eingel. Jalapenos

4 Scheiben Gauda

20 g Pinienkerne

Sonnenblumenöl

200 g Feldsalat

2 Kumato-Tomaten, groß

1 Knoblauchzehe

4 Scheiben Edamer

1 EL Meersalz

Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Spieße:

150 g Mini-Mozzarella-Kugeln

4 EL Balsamico-Essig, dunkel

6 Kirschtomaten

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und einen zweiten Ofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für das Sandwich in einer Pfanne Öl erhitzen und die Rinderfilets von beiden Seiten scharf anbraten. Danach mit Meersalz würzen, in Alufolie wickeln und im zweiten Ofen bei 80 Grad warm halten.

Die Garnelen am Rücken aufschneiden, entdarmen und von der Schale befreien. Anschließend waschen und trocken tupfen.

Den Knoblauch abziehen und klein schneiden sowie den Schnittlauch fein hacken. In derselben Pfanne die Garnelen mit dem Schnittlauch und dem Knoblauch kurz anbraten, sodass sie in der Mitte noch glasig sind.

Den Feldsalat und den Rucola waschen und trocken tupfen. Die Tomaten und die Gurke ebenso waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer weiteren Pfanne die Pinienkerne goldbraun anrösten.

Das Baguette in der Mitte, der Länge nach aufschneiden und beide Seiten mit Öl beträufeln. Beide Baguette Hälften mit dem Gauda und dem Edamer belegen und im Ofen knusprig backen. Die Garnelen und das Rinderfilet in dünne Tranchen schneiden und mit Pfeffer würzen. Das Baguette aus dem Ofen nehmen, beide Seiten mit Salat, Gurke, Tomaten und Jalapenos belegen. Jeweils eine der Hälften mit Garnelen Tranchen und die andere mit Rinderfilet Tranchen belegen und mit Kürbiskernöl beträufeln.

Auf zwei Spießen abwechselnd Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum Blätter aufspießen und mit etwas Balsamico-Essig beträufeln.

Die Baguette Hälften zusammen klappen, in der Mitte mit einem Spieß und einer Olive fixieren, auf Tellern anrichten, mit dem Tomaten-Mozzarella-Spieß garnieren und servieren.

Fabien Dieckmeyer am 31. August 2015