

# Surf-and-Turf Rolls, Gemüse-Nudeln, Meerrettich-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Rolle:**

1 Rindersteak à 250 g	6 Riesengarnelen	3 Platten Blätterteig
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 rote Chili
3 Eier	4 TL Olivenöl	5 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für die Gemüsenudeln:**

1 Knolle Sellerie	6 Cherrytomaten	1 Karotte
1 Zucchini	1 Schalotte	1 Muskatnuss
Olivenöl		

**Für den Schaum:**

100 g griechischer Joghurt	1 Avocado	1 kleine Mango
1 Stück Meerrettich à 5 cm	1 Zitrone	1 TL Currypulver
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch das Steak waschen, in grobe Stücke schneiden und in den Fleischwolf geben. Eier trennen, Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chili halbieren, Kerngehäuse und Scheidewände entfernen und fein hacken. Hack in eine Schüssel geben und Eigelbe, Schalotte, Knoblauch und Chili unterheben. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Garnele in die Hackmasse einrollen und zu einer Frikadelle formen. In einer Pfanne mit Butterschmalz ca. 2 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Blätterteig ausrollen und die angebratenen Röllchen darin einwickeln. Mit Eigelb bestreichen und ca. 20 Minuten im Ofen goldgelb backen. Für die Gemüsenudeln Schalotte abziehen und zusammen mit  $\frac{1}{2}$  Sellerie fein würfeln. Karotte und Zucchini putzen, vom Kerngehäuse und Karotte schälen. Mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Sellerie 3 Minuten in einer Pfanne glasig dünsten. Karotten 2 Minuten mitbraten und durchmengen. Zucchini und Tomaten unterheben und weitere 2 Minuten mitrösten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schaum Avocado und Mango aus der Schale lösen, Avocado mit einer Gabel zerdrücken, Mango fein würfeln und Meerrettich fein hobeln. Mit Joghurt vermengen und mit Curry, wenig Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Stabmixer kräftig aufmixen.

Die 'Surf and turf'-Rolls mit Gemüsenudeln und Meerrettich-Mango-Avocado-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Pries am 06. Juni 2016