

Surf-and-Turf, Zimt-Tomaten, Champagner-Kürbis, Bellini

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

| | | |
|-----------------------|-----------------|--------------------|
| 1 Rinderfilet à 500 g | 4 Kaisergranate | 2 EL Butterschmalz |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Zimt-Tomaten:

| | | |
|----------------------|-------------------------|----------------------|
| 300 g Cherrytomaten | 2 Schalotten | 3 TL Honig |
| 1 TL gemahlener Zimt | 4 Zw. glatte Petersilie | neutrales Pflanzenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Kompott:

| | | |
|-------------------------------|----------------|--------------|
| $\frac{1}{2}$ Hokkaido-Kürbis | 1 Zwiebel | 125 ml Sahne |
| 125 ml Champagner | 1 Prise Zucker | 2 EL Butter |
| Salz | Pfeffer | |

Für den Cocktail:

| | | |
|-------------------|-------------------|---------------------|
| 250 ml Champagner | 1 weißer Pfirsich | 25 ml Pfirsichlikör |
| 3 Physalis | | |

Für das Fleisch:

Das Filet waschen, trockentupfen und in $1 \frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch und Kaisergranat darin von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Kräftig salzen, pfeffern mit den Zimttomaten auf dem Kürbiskompott anrichten.

Für die Zimt-Tomaten:

Tomaten in einem Topf mit kochendem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, häuten und vierteln. Die Kerne und Tomatenflüssigkeit auffangen. Schalotten abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Tomatenvierteln dazugeben, 2 Minuten rösten und Honig unterrühren. Mit Tomatenflüssigkeit ablöschen, salzen und pfeffern. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zum Sud geben. Diesen reduzieren lassen und warm halten. Vor dem Servieren mit Zimt schmecken.

Für das Kompott:

Kürbis in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit etwas Butter andünsten. Kürbis dazugeben, 5 Minuten mitrösten und mit Champagner ablöschen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne angießen und unterrühren.

Für den Cocktail:

Pfirsich halbieren, den Kern herauslösen und vierteln. Den Pfirsich in einem Entsafter pürieren. Champagner mit Pfirsichlikör und Saft aufgießen und das Glas mit einer Physalis garnieren. Mini-'Surf and turf' mit Zimt-Tomaten, Champagner-Kürbis-Kompott und Bellini auf Tellern anrichten und servieren.

Uschi Malzburg am 14. Februar 2017