

# Surf-and-Turf, Mangold-Salat, Sellerie-Creme

Für zwei Personen

**Für das 'Surf and Turf':**

2 Rinderfilets, à 150 g	4 Riesengarnelen	2 Jakobsmuscheln
1 Knoblauchzehe	1 Thymianzweig	1 Rosmarinzweig
Butter	Olivenöl	

**Für den Mangold-Salat:**

250 g Mangold	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
3 TL Honig	30 ml Rinderfond	2 EL weißer Balsamico
1 TL Zucker	2 EL Olivenöl	

**Für die Selleriecreme:**

$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
120 ml Schlagsahne	50 ml Weißwein trocken	1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig	Olivenöl	

**Für die Kalbsjus:**

20 g Knollensellerie	2 Champignons	1 Karotte
1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 EL kalte Butter
500 ml Kalbsfond	40 ml Rotwein	1 EL Tomatenmark
1 Rosmarinzweig	1 Thymianzweig	

**Für das 'Surf and Turf':** Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Anschließend ca. 15 Minuten im Backofen garen. Garnelen in der Schale ca. 5 Minuten braten. Anschließend Garnelen entdarmen und aus der Schale herauslösen. Den Schwanz nicht entfernen. Knoblauch abziehen Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, in einer Pfanne mit Butter, dem Thymian- und Rosmarinzweig und Knoblauch ca. 1 Minute von jeder Seite kräftig braten.

**Für den Mangold-Salat:** Knoblauch und Schalotte abziehen und klein hacken. Beides mit Honig, Rinderfond, Balsamico, Zucker und Öl in einen Mixer geben und zu einem Dressing mixen. Den Mangold waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Dressing marinieren.

**Für die Selleriecreme:** Die Sellerieknolle schälen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Schalotte in einem Topf mit Öl glasig anschwitzen und anschließend den Sellerie, Thymian- und Rosmarinzweig sowie Knoblauchzehe dazu geben. Mit Weißwein aufgießen und Schlagsahne hinzufügen. Die Flüssigkeit fast komplett verkochen lassen. Knoblauch, Thymian und Rosmarin herausnehmen. Den Rest aus der Pfanne im Mixer fein pürieren. Anschließend Sellerie-Creme in einen Spritzbeutel füllen.

**Für die Kalbsjus:** Schalotten abziehen, Sellerie schälen und die Champignons putzen. Karotte, Schalotte, Sellerie und Champions klein schneiden und in einem Topf mit Butter leicht anschwitzen.

Knoblauch abziehen und mit dem Rosmarin- und Thymianzweig sowie Tomatenmark in die Pfanne zum Gemüse geben. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit dem Kalbsfond aufgießen und 20 Minuten kochen lassen. Zum Schluss durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter montieren. 'Surf and Turf' mit Kalbsjus, Mangold-Salat und Selleriecreme auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Jansen am 21. September 2017