

Surf-and-Turf mit Cognac-Soße, Mais und Caesar Salad

Für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

2 Rinderfilets à 250 g	4 Riesengarnelen	6 Zweige Thymian
1 frische Knoblauchknolle	100 g Butterschmalz	4 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Cognac-Sauce:

1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 frische Knoblauchknolle
40 ml Cognac	400 ml Rinderfond	40 g Bratenpaste
200 ml Sahne	1 TL körniger Senf	2 EL Butter
30 g eiskalte Butter	2 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Maiskolben:

2 Maiskolben, vorgegart	100 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer
-------------------------	---------------------	---------------

Für Caesar Salad:

1 kleinen Romana-Salat	6 Cocktail-Tomaten	1 Knoblauchzehe
1 Ei, Eigelb	30 g Sardellenfilets, in Öl	2 EL geriebener Parmesan
$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf	50 ml Gemüsefond	80 ml Sonnenblumenöl
4 EL Milch	2 EL Schmand	1 Prise Zucker
Salz		

Für die Croûtons:

2 Scheiben Toastbrot	2 EL Butterschmalz	1 EL Olivenöl
50 g Parmesan, am Stück		

Für das Surf and Turf:

Den Ofen auf 80 °C vorheizen. Fleisch waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von Fasern und Sehnen befreien. Den Knoblauch halbieren und leicht andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fleisch salzen und pfeffern und in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Knoblauch, Thymian und 2 EL Butter dazu geben und Sud immer wieder über das Fleisch träufeln.

Anschließend bei 80° C im Ofen warm halten und Fleisch ruhen lassen. Die Garnelen waschen und säubern. Schwanzenden nicht abtrennen. Salzen und in einer Pfanne und Butter glasig braten.

Für die Cognac-Sauce:

Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und Zwiebel und Knoblauch glasig braten. Mit Cognac ablöschen, Rinderfond und Sahne dazugeben und das ganze einköcheln lassen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der kalten Butter abbinden.

Für die Maiskolben:

Maiskolben salzen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und Maiskolben darin anbraten.

Für Caesar Salad:

Salat in Ringe schneiden, Strunk entfernen. Waschen und trockenschleudern. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Tomaten waschen und halbieren. Knoblauchzehe abziehen, vierteln und ein Viertel fein hacken. In ein hohes Gefäß geben, Ei trennen und Eigelb zum Knoblauch geben. Sardelle, geriebenen Parmesan, Senf, Gemüsefond, Milch, Schmand, Zitronensaft und Zucker dazu geben und mit dem Stabmixer pürieren. Das Öl langsam dazu geben, währenddessen weiter pürieren. Dressing mit Salz abschmecken und über den Romana-Salat geben.

Für die Croûtons:

Toastbrot würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl und Butter kross anbraten. Den Parmesan hobeln und Gemeinsam mit den abgekühlten Crûtons über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Freia Bischoff-Walter am 04. Juli 2018