

Surf and Turf, holländische Soße, Kartoffel-Spaghetti

Für zwei Personen

Für Surf and Turf:

2 Gambas Carabiniera, à 150 g	1 Rinderfilet Steak à 250 g	1 kleiner Kopf Romanesco
2 Knoblauchzehen	1 Limette	60 g Butter
2 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin	Salz, Pfeffer, Eiswasser

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Zitrone	250 g Butter
3 Eier (Eigelb)	100 ml trockener Weißwein	1 EL Rotweinessig
2 Lorbeerblätter	Salz	5 Pfefferkörner
1 TL weißer Pfeffer		

Für die Kartoffelspaghetti: 2 große Kartoffeln Pflanzenöl

Für Surf and Turf: Den Backofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Eine Grillpfanne ohne Fett erhitzen und die Steaks darin ca. 2 Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 15 Minuten zu Ende garen. Herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Gambas waschen und trockentupfen. Gambas in der noch heißen Grillpfanne von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Romanesco putzen, in kaltem Wasser blanchieren, herausnehmen und mit in die Pfanne geben.

Knoblauch abziehen und grob schneiden und zusammen mit 2 EL Butter in die Pfanne geben und aufschäumen lassen. Restliche Butter zugeben.

Die aromatisierte Butter mehrmals mit einem Löffel über die Gambas gießen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweig dazugeben. Limette halbieren, auspressen, Saft auffangen und in die Pfanne geben. Salzen und pfeffern. Gambas von der Schale befreien, längs anschneiden und den Darm mit einem spitzen Messer entfernen.

Steak, Gambas und Romanesco auf Tellern anrichten.

Für die Sauce: Schalotte abziehen und fein hacken. Lorbeerblätter abzupfen. Wein, Essig, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Schalottenwürfel aufkochen. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Kurz aufschäumen lassen und den Schaum abschöpfen. Butter durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb gießen und lauwarm abkühlen lassen.

Weinsud auch durch ein Sieb gießen und im Wasserband leicht erhitzen.

Dabei darf der Schüsselboden das Wasser im Topf nicht berühren. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Weinsud, Eigelbe und eine Prise Salz mit dem Schneebesen verquirlen und dickschaumig aufschlagen. Schüssel vom Topf nehmen. Die geklärte Butter erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl unter die Schaummasse rühren. Zitrone halbieren, auspressen, Saft auffangen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Kartoffelspaghetti: Kartoffeln schälen, mit dem Spiralschneider zu Spaghetti drehen und diese in drei Bällchen geformt in Öl frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christiane Rau am 23. Januar 2020