

# Rinderfilet und Garnelen mit Rotwein-Soße, Butter-Mais

## Für zwei Personen

### Für das Surf and Turf:

500 g Rinderfilet	8 Riesengarnelen	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Orange, Saft & Abrieb	Butter
4-5 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Rotweinsauce:

200 ml Rotwein	1 Zwiebel	2 Karotten
30 g Butter	200 ml Rinderfond	1-2 EL Balsamicoessig
1 Zweig Thymian	Mehl	Salz, Pfeffer

### Für den Mais:

330 g Mais (Dose)	2-3 EL Butter	1 Zweig Thymian
-------------------	---------------	-----------------

Salz

### Für den Spargel:

8 Stangen grüner Spargel	4 Scheiben Serrano-Schinken
--------------------------	-----------------------------

### Für die Tomate:

2 große Tomaten	40 g Mozzarella	Balsamicoessig
½ Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

**Für das Surf and Turf:** Den Grill so heiß wie möglich vorheizen.

Rinderfilet in zwei gleichgroße Medaillons schneiden. Garnelen schälen und den Darm entfernen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Orange unter heißem Wasser abspülen und etwas Schale abreiben. Dann den Saft auspressen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Rinderfilet mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian marinieren.

Garnelen in einer Pfanne mit etwas Butter, einer Knoblauchzehe und Orangensaft braten. Abrieb hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rinderfilet von beiden Seiten gleichmäßig grillen.

Zwiebeln und restlichen Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl braten. Auf dem Fleisch anrichten.

**Für die Rotweinsauce:** Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Karotten schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel in Butter goldgelb andünsten, dann Karotten hinzufügen. Mehrmals mit Rotwein ablöschen. Thymian dazugeben, dann Balsamicoessig und Rinderfond angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter einrühren. Sauce ggf. mit etwas Mehl abbinden.

**Für den Mais:** Thymian abbrausen und trockenwedeln. Mais abseihen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Mais hinzugeben. Thymian hinzufügen und mit Salz würzen. 3-4 Minuten erwärmen.

**Für den Spargel:** Spargel waschen, trockentupfen und das untere Ende abschneiden. In Schinken einwickeln und von beiden Seiten knusprig braten.

**Für die Tomate:** Basilikum abbrausen, trockenwedeln und möglichst fein hacken. Tomaten waschen und den Strunk wegschneiden. Tomate aushöhlen.

Mozzarella reiben oder fein hacken. Mit Basilikum, Salz und Pfeffer vermischen. In die Tomate füllen und diese auf dem Grill garen. Vor dem Servieren mit Balsamicoessig beträufeln und mit Basilikum garnieren.

Maximilian Drimalski am 26. Mai 2022