

Surf and Turf mit Kartoffel-Spitzkohl-Stampf, Rahm-Soße

Für zwei Personen

Für den Stampf:

5 vorw. festk. Kartoffeln	1 kleiner Spitzkohl	250 ml süße Sahne
250 ml Vollmilch	100 g Butter	Muskatnuss
Salz	Salz	Pfeffer

Für Surf & Turf:

200 g Rinderfilet-Medaillons	2 Garnelen ohne Schale	1 Zitrone, davon Saft
3 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 kleine rote Zwiebel	200 ml süße Sahne	Butter
100 ml Cognac	100 ml trockener Weißwein	200 ml Rinderfond
3 geh. TL grüne Pfefferkörner	Cayennepfeffer	1 TL getrock. Thymian
Speisestärke	Salz	

Für die Rotwein-Zwiebeln:

1 mittlere rote Zwiebel	rote Weintrauben	Butter
200 ml trockener Rotwein	1-2 EL Blütenhonig	

Für den Stampf:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Spitzkohl von den äußeren Blättern befreien und in Streifen schneiden. Diese nach Bedarf nochmal zerkleinern. Kartoffelstücke mit den Spitzkohlstücken in das kochende Wasser geben und garen.

Sobald Kartoffeln und Kohl gar, aber nicht zu weich sind (Gabelprobe!), über ein Sieb abschütten und direkt wieder zurück in den Topf geben.

Butter in Stücke schneiden und mit einem Teil der Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Kartoffelstampfer stampfen und alles gut vermischen. Dabei auf die Konsistenz achten und nach Bedarf noch Sahne und/oder Milch unterrühren. Zum Schluss nochmal abschmecken.

Warm stellen. Beim Anrichten mit der frisch geriebenem Muskat bestreuen.

Für Surf & Turf:

Rinderfilet in etwa auf Raumtemperatur kommen lassen. Butterschmalz in einer tiefen, beschichteten Pfanne sehr heiß erhitzen. Mit einem Holz- oder Metall-Stäbchen prüfen, ob das Fett heiß ist. Wenn dies der Fall ist, die ungewürzten Medaillons von jeder Seite scharf anbraten. Dann Garnelen mit in das heiße Fett geben und ebenfalls braten. Per Druck auf das Fleisch den Gargrad des Fleisches prüfen. Es sollte beim Anrichten medium-rare sein, da es noch etwas nachziehen wird. Kurz vor dem Anrichten das Fleisch von beiden Seiten ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Garnelen mit etwas Zitronensaft beträufeln. Restlichen Zitronensaft für die Sauce aufbewahren.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, klein würfeln und in der geschmolzenen Butter vorsichtig andünsten. Die Zwiebeln dürfen nicht braun werden oder zu stark rösten, sondern sollen ihre Farbe behalten. Mit einem guten Schuss Cognac ablöschen. Leicht einkochen lassen und mit Weißwein ablöschen. Pfefferkörner hinzugeben und erneut etwas einköcheln lassen. Mit Fond und Sahne aufgießen. Die noch flüssige Sauce mit Salz, Thymian, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft von oben würzen. Alles aufkochen und anschließend köcheln lassen. Nochmal abschmecken und nach Bedarf, je nach Kochzeit, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.

Für die Rotwein-Zwiebeln:

Butter langsam in der Pfanne zerlassen. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Zwiebel in die Butter geben und mit dem Honig karamellisieren. Wenn die Masse in der Pfanne anfängt trocken zu werden und leicht zu rösten, mit dem Rotwein ablöschen. Hitze auf mittlere Stufe regulieren und alles einkochen lassen, sodass die Zwiebeln den Rotwein aufnehmen. Hin und wieder schwenken oder umrühren.

Weintrauben längs halbieren. Kurz vor Schluss, für ca. 2 Minuten, die Weintrauben hinzugeben und mit warm werden lassen.

Lara-Madeleine Kapschak-Weigel am 03. Juli 2023