

Surf-and-Turf-Salat mit Chimichurri und Wan-Tan-Crunch

Für zwei Personen

Für das Surf ans Turf:

2 Rindersteaks à 180 g 4 Riesengarnelen 3 EL Olivenöl

Für die Chimichurri Sauce:

1 mittelgroße Schalotte 4 Knoblauchzehen 1 Bund glatte Petersilie

6 EL Olivenöl 3 EL Rotweinessig 1 TL Oregano

1 TL Cayennepfeffer Salz Pfeffer

Für den Salat:

120 g gemischte Blattsalate

Für den Wan-Tan-Crunch:

8 Wan-Tan-Blätter 200 ml Olivenöl 1 TL gemahlener Kreuzkümmel

1 TL Zimtpulver Chili Salz, Pfeffer

Für das Surf ans Turf:

Steaks und Garnelen abwaschen, trockentupfen und in einer Schüssel mit ca. der Hälfte der Chimichurri-Sauce marinieren. Danach in einer Grillpfanne mit Öl die Steaks medium und die Garnelen glasig anbraten. Mit den Blattsalaten vermengen.

Für die Chimichurri Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Petersilie abbrausen und trockenwedeln und Blätter abzupfen. Schalotte, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Essig, Oregano, Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine fein pürieren. Anschließend in eine Schüssel geben.

Für den Salat:

Die Blattsalate waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Für den Wan-Tan-Crunch:

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Wan-Tan Blätter mit Kreuzkümmel, Chili, Zimt, Salz und Pfeffer würzen und eine weitere Schicht Wan Tan auflegen. Wan-Tan in Öl goldgelb frittieren und in kleinere Stücke hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lars Baumeister am 10. Juli 2018