

Gerapptes Surf-and-Turf

Für 6 Personen

King Prawns:

4 King Prawns Öl, Pfeffer, Salz

Krustentierschaum:

50 g Zwiebeln 50 g Champignons 1 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein 150 g Sahne 2 Blätter Basilikum
1 Limette Karkassen von King Prawns Öl, Butterflöckchen
Pfeffer, Salz

Rindfleischbällchen:

1 Zwiebel 1 Zehe Knoblauch 6 Scheiben Speck
750 g Rinderfilet 0,5 Tasse Semmelbrösel 1 Ei
Pfeffer, Salz, Öl

Geeister Melonenmix:

0,25 Wassermelone 0,5 Cantaloupe Melone 0,5 Honigmelone

Couscous-Salat:

200 ml Geflügelbrühe Raz el Hanout 1 Schote Paprika, rot
1 Schote Chili 2 Schalotten 100 g Couscous
Balsamicoessig, weiß Schnittlauch, Olivenöl

Champignons:

100 g Champignons 10 g Butter Öl, Pfeffer, Salz

Anrichten:

4 Zweige Kerbel

King Prawns:

Die King Prawns schälen und die Krusten aufbewahren. Die Karkassen der King Prawns für den Krustentierschaum aufbewahren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten scharf anbraten, sodass sie noch leicht glasig von innen sind und zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln.

Krustentierschaum:

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Karkassen mit der Zwiebel und den Champignons in etwas Öl anschwitzen, mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Sahne auffüllen, aufkochen lassen und 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Limonensaft abschmecken. Zum Anrichten mit kalten Butterstücken aufschäumen.

Rindfleischbällchen:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden. Das Rinderfilet durch den Wolf drehen und mit den Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Semmelbröseln und dem Ei vermengen. Mit Salz abschmecken und zu Bällchen formen. Diese bei mittlerer Hitze in der Pfanne mit Öl von jeder Seite braten. Anschließend ruhen lassen.

Geeister Melonenmix:

Die Melonen in zwei Mal zwei Zentimeter große Würfel schneiden und auf einem Blech mit Backpapier im Tiefkühler circa 40 Minuten gefrieren lassen. Von der Honigmelone acht schöne Spalten abschneiden und diese zur Dekoration beiseite stellen.

Couscous-Salat:

Die Brühe mit dem Raz El Hanout aufkochen lassen. Die Paprika, Chili und Schalotten in feine

Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Anschließend den Couscous in die Brühe einrühren und quellen lassen. Den Couscous abkühlen lassen und mit dem Gemüse, Essig, Öl und Schnittlauch abschmecken.

Champignons:

Die Champignons putzen und vierteln. In einer heißen Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Butter dazu geben und unterrühren.

Anrichten:

Den Couscous lang über den Teller ziehen, die geeisten Melonen und ein Melonenschiffchen darauf geben und in die Zwischenräume den King Prawn und das Rinderfiletbällchen stellen. Mit einem Kerbelzweig garnieren und den Krustentierschaum drauf geben.

Nelson Müller am 09. November 2012