

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #54

mit Marc De Zordo, Culinario de Zordo, Speyer

Surf & Turf mit neuen Kartoffeln

Zutaten für 2 Personen

2 Stk. Entrecote (ca. 300g)
6 Riesengarnelen
150 g neue Kartoffeln
2 Eier
300 ml Pflanzenöl
4 Knoblauchzehen
200 g Butter
Senf
Rosmarinzweige
Cocktailtomaten
Salz & Pfeffer aus der Mühle



Zuerst werden die Cocktailtomaten bei ca. 60°C im Backofen erwärmt. Dann wird eine Pfanne mit Butter, Knoblauch und Rosmarinzweigen erhitzt und bei Seite gestellt. Die Kartoffeln werden gewaschen und in einem Topf mit Wasser gekocht. Die Steaks werden wenige Minuten in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf angebraten und anschließend in die vorbereitete Pfanne mit Butter, Knoblauch und Rosmarin gelegt. Diese Pfanne wird zu den Tomaten in den Backofen gestellt (70°C).

In der Zwischenzeit werden aus 2 Eiern, etwas Senf, Salz und Pfeffer sowie ca. 200 mL Sonnenblumenöl eine Aioli hergestellt.

Dann werden die Garnelen geschält und mit etwas Knoblauch und Salz in einer Pfanne kurz angebraten.

Die Pellkartoffeln werden geschält, halbiert und mit etwas Salz und Butter ebenfalls in einer Pfanne angeschwenkt.

Dann werden die Steaks neben den Kartoffeln angerichtet, die Garnelen und Tomaten darauf drapiert und die Aioli mit auf den Teller gegeben.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Euer Marc