

Surf and Turf**Zutaten für 2 Personen**

300g Rumpsteak
Sojasauce, geräuchertes Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Olivenöl
300g Garnelenschwänze mit Schale, roh gefroren
Butterschmalz, mittelscharfes Currypulver, Salz

Für die Cocktailsauce

1 Ei und ein Eigelb
1 Teelöffel Dijonsenf
2 Spritzer Worcestershirsauce
1 Teelöffel Zitronensaft 200 ml neutrales Öl
1 Esslöffel Tomatenketchup
2 cl Brandy
Salz, gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Für die Cocktailsauce das Ei mit dem Eigelb, Senf, Worcestersauce sowie etwas Salz und Pfeffer verquirlen, dann während des weiteren Quirlens langsam das Öl zugießen, bis eine cremige Emulsion entsteht, die nicht ganz so dick ist wie eine Mayonnaise aus dem Glas. Kühl stellen.

Garnelenschwänze auftauen und schälen. Das Rumpsteak in Streifen schnetzeln. In zwei getrennten Pfannen die Fleischschnitzel in Öl scharf anbraten, dann bei niedriger Hitze 5 Minuten weiterbraten, dabei mit der Sojasauce und den Gewürzen abschmecken.

Die Garnelen in Butterschmalz bei mittlerer Hitze ebenfalls braten und dabei abschmecken. Anschließend beides in einer Pfanne mischen und sofort mit der Cocktailsauce servieren.

Rezept: Helmut Gote