






Surf and Turf vom Grill

 Mittel  40 min  4 Personen

Zutaten

- 12 Argentinische Rotgarnelen, groß, bereits aufgetaut
Art.-Nr. 83266 auf www.deutschesee.de/shop
- 4 Entrecotes à 200 g
- 3-4 grüne Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 grüne Chili, groß (Serrano)
- 1 Bund Koriander
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 g Instant Polenta
- 50 g Butter
- 50 g Parmesan
- 2 Maiskolben
- Öl zum Grillen
- Fleur de Sel
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Die Garnelen schälen und auf Küchenkrepp trockenlegen. Die Steaks zum Temperieren aus der Kühlung nehmen.

Schritt 02

Für die Salsa Verde die Tomaten vierteln und die Stielansätze entfernen. Die Zwiebel achteln, Chilis halbieren und den Stiel abschneiden. Koriander grob schneiden und alles zusammen mit einer Knoblauchzehe und einer Prise Salz zu einer Salsa mixen.

Schritt 03

Nun die Polenta zubereiten: Dafür 300 ml Wasser mit Salz, einer Knoblauchzehe und dem Rosmarinzweig zum Kochen bringen. Polenta unterrühren, aufkochen, die Hälfte der Butter unterrühren und warmhalten. Parmesan reiben und kurz vorm servieren unter die Polenta rühren.

Schritt 04

Die Maiskolben aus den Blättern nehmen, jeweils in 4 Stücke schneiden und auf den Grill legen. Mais mehrfach wenden. Grillrost mit Öl einreiben und das Entrecote zu den Maiskolben legen. Nach 3-4 Minuten die Steaks wenden und die Rotgarnelen auf dem geölten Rost legen. Weitere 4-5 Minuten grillen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Restliche Butter über den Mais geben und alles mit der Polenta und der Salsa servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür