



## Surf & Turf mit Pulpo

🕒 25 min **2** Personen

### Zutaten

- 2 Pulpoarme, aufgetaut  
Art.-Nr. 83300 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
  - 2 Rib-Eye-Steaks à ca. 250 g
  - wilder Brokkoli nach Belieben
  - Tintenfisch-Gewürz von  
Deutsche See
- Für die Kräuterbutter:
- 100 g Butter, weich
  - 1 Knoblauchzehe
  - 50 g gemischte Gartenkräuter
  - Fisch-Salz von Deutsche See  
Art.-Nr. 28410 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Brokkoli in Salzwasser für ca. 3 Minuten blanchieren, anschließend kalt abschrecken und bis zum Grillen aufbewahren.

#### Schritt 02

Für die Kräuterbutter gemischte Gartenkräuter zupfen und mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Kräuter und Knoblauch mit der Butter vermengen und mit dem Fisch-Salz abschmecken. Kräuterbutter bis zum Anrichten kaltstellen.

#### Schritt 03

Nun Pulpoarme und Rib-Eye-Steaks grillen, dafür am besten einen Grill mit Deckel verwenden: Die Glut im Grill sollte gleichmäßig durchgeglüht und von mittlerer Hitze sein. Grillrost mit einem ölgetränktes Tuch dünn einreiben und unmittelbar danach die Pulpoarme und die Rib-Eye-Steaks auflegen. Deckel schließen und die Pulpoarme sehr kross grillen. Steaks von jeder Seite 3 Minuten grillen und anschließend für ca. 4-6 Minuten zum Ruhen in Aluminiumfolie einpacken. Pulpoarme mit dem Tintenfisch-Gewürz stark würzen und in einem separaten, kühleren Bereich des Grills warm halten.

#### Schritt 04

Brokkoli kurz vorm Anrichten für ca. 3-5 Minuten auf den Grill legen und leicht rösten. Pulpo, Rib-Eye-Steak und Brokkoli zusammen auf einem Teller anrichten und dazu die selbstgemachte Kräuterbutter anbieten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür