



## Surf & Turf

Rezept von Adi Blanz & Jürgen Mildenerger - Ausgabe 1-2018

### Zutaten:

- 400 g Wagysteak
- 8 Garnelen (Black Tiger im Bild)
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Fenchelknolle
- ½ Ring Chorizo
- 4 Wachteleier, gekocht
- 8 Shiitakepilze
- 100 g Butter
- etwas Öl
- Salz
- Pfeffer
- Smokechips nach Wahl

### Zubereitung

>> Den Fenchel putzen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Chorizo fein würfeln, etwa 1-2 mm x 1-2 mm. Die Orange filetieren und die Pilze falls nötig putzen und den Stiel kürzen. Die Wachteleier schälen.

Das Wagysteak ölen und salzen, von beiden Seiten scharf angrillen und mehrfach wenden. Zum Nachziehen in eine kühlere Grillzone legen und bis zu einer Kerntemperatur von 53 °C grillen.

In der Zwischenzeit Fenchel und Chorizo zusammen anschwitzen (z. B. auf einer Grillplatte). Auf einer Seite des Grills Smokechips auf der Glut verteilen bzw. bei einem Gasgrill eine Smoketube o. ä. zum Räuchern bringen und die Wachteleier darüber platzieren. Den Deckel schließen und die Eier für ca. 3-5 Minuten den Rauch annehmen lassen. Jetzt Garnelen, Orangenfilets und Shiitakepilze grillen und die restliche Butter flüssig werden lassen.

Zum Servieren das Steak in Tranchen schneiden und mit der flüssigen Butter übergießen. Zusammen mit den Garnelen, den Orangenfilets, den Shiitakepilzen und dem Fenchelgemüse anrichten.

### Zutaten:

- 4 cl Gin  
(z. B. Roku Gin)
- Tonic Water  
(z. B. Fever Tree)
- 1 Scheibe von unbehandelter Limette
- 2 Gurkenscheiben
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 Wacholderbeeren
- 3 oder 5 Eiswürfel  
(immer eine ungrade Zahl)

### Zubereitung - Gin

>> Gurken- und Limettenscheiben von beiden Seiten angrillen, sodass man ein schönes Branding sieht. Dann den Gin, die Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Eiswürfel in ein Gin- oder Longdrinkglas füllen und mit Tonic Water aufgießen. Jetzt noch für das rauchig-frische Aroma die gegrillten Gurken- und Limettenscheiben ins Glas geben, umrühren und genießen.