



Surf & Turf

Zutaten

Für 4 Personen

- 4 große Backkartoffeln (à ca. 220 g; mehligkochend)
- 8 EL Öl
- 12 (ca. 240 g; ohne Kopf, mit Schale) rohe Garnelen
- 1 EL Kaffeebohnen
- ½ EL Fenchelsamen
- Lorbeerlaub
- 1 EL Butter
- 4 Rumpsteaks (à ca. 200 g)
- Salz, grober Pfeffer

Zubereitung

75 Minuten, einfach

1. Grill vorheizen auf 200°C, Kartoffeln gründlich waschen, evtl. abbürsten. Einschneiden und etwas Lorbeerlaub und Butter in den Schnitt stecken, auf ein Backblech legen und ca. 1 Stunde im heißen Ofen backen.
2. Inzwischen Garnelen, bis auf die Schwanzflossen, schälen. Am Rücken längs einschneiden und evtl. den dunklen Darm entfernen. Garnelen abspülen und trocken tupfen. Kaffee und Fenchelsamen in einer Pfanne anrösten und im Mörser zermahlen
3. die Garnelen mit Salz, Limettenabrieb und der Kaffee- Fenchelmischung marinieren und auf kleine Holzspieße stecken.
4. Steaks trocken tupfen und den Fettrand mehrmals quer einschneiden, beide Seiten salzen und peppern.

Den Grill auf hohe Temperatur vorheizen und das Steak grillen, bis es eine Kerntemperatur von 53°C hat.
5. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, kreuzweise einschneiden und leicht aufdrücken. Mit Sour Cream, Steaks und Garnelen anrichten. Dazu schmeckt in Butter geschwenktes Gemüse, z. B. Zucchini und Paprika.