

Surf and Turf

Rezept/ Zutaten

4 Steak von der Rindshuft

12 Stk. Riesencrevetten

Reis

1 Tasse Basmatireis

120 g Rüebli

120 g Lauch

120 g Knollensellerie

2 EL Öl

Kräuterbutter

100 g Butter

1 TL Curry

Kräuter, Salz, Pfeffer

Sauce

2 Zwiebeln

2 EL Öl

2 Peperoncini

1 Stück Ingwer

1 Knoblauchzehen

1 EL Kurkuma

2 EL Graham Masala

1 EL Rohrzucker

2 EL Tomatenpüree

1 Büchse Tomaten geschnitten und geschält

1 EL Curryblätter

2 dl Kokosnussmilch

2 dl Joghurt

Zubereitung

Kräuterbutter: Aus dem Butter, Curry, Kräuter, Gewürze eine Kräuterbutter herstellen.

Sauce: Alle Zutaten anbraten. Tomaten dazu geben, mixen. Curryblätter, Kokosnussmilch und Joghurt beifügen.

Reis: Basmatireis kochen, Gemüse fein schneiden und in Öl dünsten, mischen.

Crevetten braten, Rindshuft grillieren.

Reis in der Mitte des Tellers anrichten. Fleisch mit Kräuterbutter und Crevetten mit Tikka masala-Sauce dekorieren.