

# ROSENLÖCHER

FOODSERVICE

## Surf & Turf mit grünem Spargel und Zitronen-Rosmarin Aioli



Genießen Sie mit Garnelen und saftigem Rindersteak zwei kulinarische Highlights.

Zutaten: (ca. 2 Personen)

- 300 g Rinderfilet
- 150 g große Garnelen
- 400 g grünen Spargel
- 3 EL Sojasoße
- 1 guten Schuss Weißwein
- 1 Zitrone
- 4 Zweige Rosmarin
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleine getrocknete Chili
- 2 Eigelb
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Zitronen-Rosmarin-Aioli:

1. Eigelb mit etwas Salz und Pfeffer vermengen. Anschließend unter ständigem Rühren das Sonnenblumenöl sowie das Olivenöl nach und nach dazugeben (am besten einen Mixer oder mit einen Stabmixer verwenden).
2. 2 Knoblauchzehen, 3 Zweige Rosmarin und eine halbe gepresste Zitrone zur Mayonnaise (in den Mixer geben) und alles gut vermengen.

Zubereitung Surf & Turf

- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
- Spargel und Garnelen scharf darin anbraten.
- Mit Sojasoße, ½ gepressten Zitrone und Weißwein ablöschen.
- Eine Knoblauchzehe, einen Zweig Rosmarin und die getrocknete Chili dazugeben und den Sud bei geringer Hitze einköcheln lassen (bis er vollständig eingezogen ist). Währenddessen das Rinderfilet ca. 2-3 Minuten von allen Seiten auf den heißen Grillrost legen. Anschließend ca. 10 Minuten bei 80° bis 100° in den Ofen (Alternative: auf einen höher gelegten Grillrost bei indirekter Hitze bis zur gewünschten Garstufe ruhen lassen).