

Surf & Turf - Grillspieße mit Garnelen



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Surf and Turf - auf der Speisekarte oftmals Surf 'n' Turf - bedeutet übersetzt Brandung (im Adjektiv natürlich das bekannte Wellenreiten „Surfen“) und Rasen.

Die beiden Begriffe stehen für die **kulinarische Kombination von Meeresfrüchten und Fleisch**. Klassisch, wie es auch in amerikanischen Steakhäusern serviert wird, besteht das Gericht aus Hummerschwänzen oder Garnelen und Steak-Fleisch.

Hier wird das **Hochwertigste von Land und Meer vereint**. Köstlich-saftige Rinder-Steaks harmonieren bei richtiger Zubereitung geschmacklich wunderbar mit **Hummerfleisch, Garnelen oder auch Jakobsmuscheln**. Traditionell wird das Gericht in der Pfanne auf einem Holzkohlegrill zubereitet. Gerade zur Grillsaison im Sommer passt dazu hervorragend ein frischer Salat und Folienkartoffeln mit selbstgemachter Steakhouse Sour Cream.

Zutaten

- 400 g Rinderfilet in 8 kleinen Steaks à 60 g
- 300g rohe, größere (TK) - Garnelen, ohne Kopf und Schale
- Für die Marinade:
 - 125 ml Tomatensaft
 - 2 - 3 Spritzer Tabasco
 - 3 El Wodka
 - 1 ½ El Zitronensaft
 - 1 Tl gemahlener Kreuzkümmel und Koriander
 - 3 - 4 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Am Vortag; Den Tomatensaft, Tabasco, Wodka, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Koriander und Öl verrühren. Das Fleisch mit der Hälfte der Marinade mischen, kalt stellen. In der anderen Hälfte die Garnelen marinieren.

Schritt2

Die Spieße in kaltes Wasser legen, damit sie sich das Fleisch nach dem Grillen leichter ablösen lässt.

Schritt3

Garnelen und Fleisch gut trocken tupfen und abwechselnd auf die Spieße stecken. Kurz vor dem Grillen salzen, pfeffern und rundherum 6 - 8 min. grillen.

Surf and Turf: Verbreitung, Kontroverse & Zubereitung

Das Gericht Surf and Turf ist vor allem in **Nord-Amerika** beliebt. Und auch in **Australien** ist es an der Ostküste - dem berühmt-berüchtigtem Great Barrier Reef - verbreitet. Hier werden verschiedenste Meeresfrüchte und Fische mit dem Steak kombiniert. Hier nennt man das Cross-Over Gericht auch „Reef meets Beef“.

In Europa kennt man Surf and Turf zumeist als Spieße oder kleinere Gerichte, die gerne als Vorspeise serviert werden. Wundern Sie sich im Urlaub in den USA also nicht, wenn Sie auf einmal ein imposantes 300 g Rinderfilet mit einem halben Hummer serviert bekommen.

Die Kombination von Fleisch und Fisch löst **unter Feinschmeckern und Gourmets eine Kontroverse** aus. Es gibt hier geteilte Lager: Die einen, die die Kombination als kulinarisches Erlebnis betrachten und die anderen, die das Gericht als Extravaganz, die aus ethischer Perspektive als Verwerflich zu betrachten ist. Hedonistisch oder nicht, das muss am Ende jeder für sich selbst entscheiden.

Achten Sie bei der **Zubereitung** auf die Qualität der Produkte. Geschmacklich herausragend werden die Spieße nur, wenn der Fisch bzw. die Meeresfrüchte wirklich frisch sind.

Rezeptart: Fingerfood, Fischgerichte, Fischzubereitungen für den Grill, Fleischgerichte, Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Rindfleisch, Schalen- und Krustentiere, Schnelle Rezepte **Tags:** frisch, grillen, modern und edel

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/surf-turf-garnelengrillspiesse/>