



SURF AND TURF

Rezept für 10 Portionen

Surf and turf

Origine Weiderind Asado Gaucho Rib	2,4 kg
Koriander ganz	30 g
Kampot Bergpfeffer schwarz	30 g
Origine Olio Extra Vergine di Oliva	
Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte	50 ml
Origine Mangroven	
Bio Black Tiger Crevetten 13/15	20 Stk.
Bio Zitrone	1 Stk.
Salz	
Olivenöl	
Butter	
Weisswein	

Bio Weisskabis

Origine Bio Kabis weiss	1,25 kg
Origine Bio Zwiebel	300 g
Origine Chermignon Walliser Rohessspeck	100 g
Weisser Geflügelfond	300 ml
Wacholderbeeren	8 g
Origine Berner Jura Bergbutter	100 g
Zucker	
Salz	

Berner Bergkartoffeln

Origine Berner Bergkartoffel Ostara	1,2 kg
Origine Berner Jura Bergbutter	120 g
Salz	
Pfeffer	
Frittieröl	

ZUBEREITUNG

Surf and turf

Korianderkörner und Bergpfeffer im Mörser zerstoßen, mit dem Olivenöl vermischen und die Ribs damit einpinseln. Eingepackt 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die Ribs 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Im Ofen oder auf dem Grill bei 120 °C für 5-6 Stunden garen bis 88 °C Kerntemperatur erreicht wird. Die Ribs leicht salzen und 30 Minuten nachziehen lassen. Die Crevetten kurz vor dem Servieren sautieren. In einer Pfanne mit Olivenöl anziehen, mit Weisswein ablöschen, etwas reduzieren und mit der kalten Butter montieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronen abschmecken.

Weisskabis

Ofen auf 200 °C vorheizen (Umluft nicht geeignet). Vom Weisskabis die äusseren Blätter entfernen und in ca. 250 g schwere Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und halbieren. Den Rohessspeck mit dem Kohl in einen ofenfesten Bräter geben, leicht salzen. Geflügelfond und Wacholderbeeren zugeben, die Butter darauf verteilen. Bei 200 °C im geschlossenen Bräter ca. 50 Minuten garen. Anschliessend den Ofen auf 225 °C hochschalten und den Deckel abnehmen. Kohl mit Zucker bestreuen und nach 10 Minuten bei 180 °C für weitere 20 Minuten fertig garen.

Bergkartoffeln

Die Bergkartoffeln waschen, ein Drittel mit Schale in dünne Scheiben schneiden und Kartoffelchips herstellen. Nach dem Frittieren mit Salz bestreuen und bis zum Anrichten warm und trocken lagern. Die restlichen Kartoffeln schälen, im Salzwasser weichkochen und durch eine Presse drücken. Mit kalter Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

