

# Rezept



Bild: Markus Rudigier

## Surf and Turf

Rezept von Markus Rudigier

### **Kamberschere vorbereiten:**

Die Krebse eine Minute in siedendes Wasser geben, dann ca. 8-10 Minuten in köchelndem Wasser (das Wasser mit Zitrone und Salz abschmecken) ziehen lassen. Die Krebse auskühlen und dann pulen.

### **Wels-Röllchen:**

Das Welsfilet in 10 cm große Stücke schneiden, dann die einzelnen Stücke mit einer Frischhaltefolie einwickeln und im Gefrierschrank anfrieren. Anschließend von den Filetstücken 3 mm Scheiben abschneiden (am leichtesten geht es mit der Aufschnittmaschine), sodass acht Röllchen gemacht werden können. Nun die Wels-Scheiben auslegen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen, je Scheibe vier Kamberschere auflegen und einrollen, dann in einer Frischhaltefolie einwickeln. Die Welsröllchen ca. 15 Minuten bevor die Gänsebrüste fertig sind in Dampf garen und dann kurz anbraten.

### **Gänsebrust:**

Die Gänsebrust auf der Hautseite alle 5 mm einschneiden und auf beiden Seiten etwas mit Salz würzen. Beide Seiten zwei Minuten scharf anbraten und dann bei 90 °C im Backrohr für 50-60 min. ziehen lassen.

### **Currysauce:**

Die Sahne und Milch aufkochen, den Curry dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Maizena abbinden.

### **Spinat:**

Zwiebel kleinwürflig schneiden und glasig anschwitzen, den Blattspinat mit der kleinwürflig geschnittenen Knoblauchzehe dazugeben und anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gericht benötigt man ca. eine Stunde, wenn die Kamberschere von der Schale befreit sind.

### **Zutaten für 4 Personen**

- 500 bis 600 g Wels-Filet
- 2 Stk. Gänsebrüste
- 32 Stk. Kamberschere
- 400 g Blattspinat
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ l Sahne
- ¼ l Milch
- 1 TL Curry
- Salz, Pfeffer

*Gutes Gelingen  
wünscht Markus!*