

Surf & Turf



Zutaten für 4 Personen:

600 g Hüftsteak

4-8 geputzte Garnelen

1 Apfel

1/2 Zwiebel

5 Stangen grüner Spargel oder 1 Kopf Brokkoli

1 Süßkartoffel

100 ml Kokosmilch

Currypaste

50 ml Sojasauce

1 Limette

Salz, Pfeffer

A promotional banner for Grillmix and Grillstore. The banner features a dark, textured background with a wooden grain pattern. On the left, there is a logo for 'Radio Holiday' with a red flame icon above it, and below it, a black box with the text 'GRILLMIX' in white, and 'WÜRZIG . LECKER . LOCKER' in smaller white text below that. To the right of the Grillmix logo, the text 'Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr' is written in a bold, black, sans-serif font. Further to the right, there is a logo for 'Grillstore' with a red flame icon above it, and the text 'mit freundlicher Unterstützung von:' in a smaller, black, sans-serif font above the 'Grillstore' logo. The 'Grillstore' logo itself is in a bold, red, sans-serif font, with 'BARBECUE & GRILL' in smaller black text below it.

Zubereitung:

Die Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Die Enden vom Spargel abknicken und runterschneiden.

Die Süßkartoffel in Streifen schneiden und alles in einer Pfanne mit Olivenöl kräftig anbraten. Währenddessen in einer Schüssel die Kokosmilch mit der Currypaste und der Sojasauce verrühren.

Das Gemüse in der Pfanne zwischendurch würzen. Das Fleisch in 2 cm dicke Steaks schneiden und kurz anbraten.

Die geputzten Garnelen auf beiden Seiten kurz anbraten. Den Apfel in relativ große Würfel schneiden und auch mit in die Pfanne mit dem Gemüse geben.

Alles mit der Kokosmilch-Mischung ablöschen und direkt eine Limette ausdrücken.

Zum Schluss noch grobe Petersilie hacken und über das Gemüse streuen. Auf dem Teller anrichten, garnieren und genießen.

