

Surf and Turf mit Scampi und Thunfisch, dazu Melonen-Gurkensalat



Stufe 2



Vorbereitungszeit: 40 Min.
Zubereitungszeit: 15 Min.



Zutaten:

8 Scampi (8/12) ohne Schale und Darm
4 Thunfischfilet(s) à 100g
12 Scheibe(n) Bacon
1 Gurke(n)
1/4 Wassermelone(n)
200 g asiatische Mayonnaise
40 g Sriracha
60 g Sesamöl, geröstet
1 Bd Koriander
2 Limone(n)
Pflanzenöl
Salz



Rösle Gourmetzange



Rösle Kugelgrill No.1 F60 AIR



Rösle Zitronenpresse



Westmark Kräuterschere mit Reinigungskämmchen

1

Zu Beginn den Salat zubereiten. Dazu die Gurke mit einem Sparschäler schälen, entkernen und in kleine, ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Wassermelone in ähnlich große Stücke würfeln. Mayonnaise mit Sriracha und gerösteten Sesamöl bestmöglich glatrühren.

2

Limonen mit einer Zitruspresse auspressen und den Saft mit fein geschnittenen Koriander dazugeben. Mit der Mayonnaise mischen und abschließend Gurken und Melone mit Salatbesteck unterheben. Den Grill anfeuern!

3

Die Scampi salzen und mit Hilfe eines Barbecue-Pinsels mit Pflanzenöl einreiben. 8 Bacon-Scheiben mit einem Küchenmesser längs halbieren und die Scampi damit einwickeln. Die Thunfischfilets ebenfalls salzen, mit Öl bestreichen und mit dem restlichen Bacon umwickeln. Gegebenenfalls mit einem Zahnstocher fixieren.

4

Den vorbereiteten Fisch auf dem Grill bei direkter, mittlerer Hitze 6 bis 10 Minuten garen. Der Thunfisch darf und sollte im Kern rosa sein.

5

Auf einem Teller oder Platte servieren, den Melonen-Gurkensalat dazu reichen. Guten Appetit!

SCHON GEWUSST? Surf-and-Turf bezeichnet die Kombination aus Meeresfrüchten und Fleisch in einem Gericht. Ursprünglich an der US-amerikanischen Atlantikküste in Steakhäusern kultiviert, erstreckt sich diese Synthese nun weltweit. Die beiden Zahlen hinter den Scampi bieten Ihnen eine Orientierung, was die Größe angeht. So werden Mindestmenge und Maximalanzahl pro englischem Pfund (454g) angegeben. Je kleiner die Zahl, umso größer die Krustentiere!