

Surf and Turf mit pikanter Mayonnaise

 happy-mahlzeit.com/2019/10/26/surf-and-turf-mit-pikanter-mayonnaise/

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Schweinefilet-Medaillons
- 150 g Eismeer-Garnelen, küchenfertig
- 3 Eier
- 1 Charentais-Melone
- 1 Zweig Koriander
- 1 Körbchen Shisokresse
- 1 TL Senf
- 300 ml Sonnenblumenöl
- Olivenöl
- Chili aus der Mühle
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Mayonnaise die Eier trennen und 3 Eigelb in eine Schüssel geben. Den Senf dazu geben und mit einem Schneebesen verrühren. Langsam nach und nach das Öl dazu geben. Währenddessen durchgehend kräftig rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Wichtig dabei: Eier, Senf und Öl sollten dieselbe Temperatur haben.

Den Koriander grob hacken und einige Blätter der Shisokresse abzupfen. Beides unter die Mayonnaise heben. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Die Melone in feine Würfel schneiden und zusammen mit den Eismeer-Garnelen ebenfalls unter die Mayonnaise heben.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schweinefilet-Medaillons von beiden Seiten salzen und pfeffern, in die heiße Pfanne geben, von beiden Seiten scharf anbraten und dann bei niedriger Hitze garen lassen.

Die Schweinefilet-Medaillons auf einem Teller anrichten. Die Garnelen-Mayonnaise auf den Medaillons verteilen und mit Korianderblättern garnieren.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 22.11.2010