

Surf & Turf

Gamba Carabiniera | Cocktailsauce

Zutaten:

- 1 Ribeye Cap
- 4 Gamba Carabiniera (Art.: 8509)
- 200 ml Mayonnaise
- 100 ml Ketchup
- 50 ml Orangensaft
- Abrieb einer halben Orange
- 20 ml Cognac
- Salz, Cayennepfeffer
- 2 Avocado
- 1 Ananas



Zubereitung:

Das Ribeye Cap parieren und breit auslegen. Die Gambas schälen und mittig in die Caplegen, einrollen und mit einem Bindfaden fixieren. Die Rollen straff in Folie einwickeln und bei 70 Grad für 40 min. dämpfen. Die gedämpften Rollen auspacken und in der Pfanne nachbraten.

Mayonnaise, Ketchup, Orangensaft, Abrieb, Cognac, Salz und Cayennepfeffer zu einer Cocktailsauce vermengen und abschmecken.

Die Avocados schälen, in Keile schneiden und in der Grillpfanne anbraten.

Die Ananas schälen, in Scheiben schneiden und angrillen. Die gegrillte Ananas in Würfel schneiden.

Guten Appetit!