

## @Work'S BBQ's Rezepte der 1. Cloppenburger Grillmeisterschaft

### Hauptgang

#### Surf' n Turf mit Bacon-Fächerkartoffel und Kräuterbutter

##### Zutaten:

ca. 250 g pro Rinderfilet (Gentleman's cut genannt)  
Scampis, Menge je nach Belieben  
Maiskolben  
Kleine Kartoffeln  
Bacon in Scheiben  
Zwiebeln  
Ziegenkäse  
Steakpfeffer und Fleur de Sel (grobes Meersalz)  
Olivenöl  
Holzspieße

##### Für die Kräuterbutter:

Butter  
diverse Kräuter (Rosmarin, Petersiele, Basilikum, Oregano)  
Knoblauch  
Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Die Kartoffeln waschen und auf zwei Holzspieße legen, diese bis zum Holzspieß einschneiden. (So verhindert ihr ein durchschneiden der Kartoffel.) Zwiebel in Scheiben schneiden und so schneiden, das jeweils kleine Stücke in die Fächer passen. Bacon Stückchen und Zwiebeln anschließend in die Fächer schieben (Hierzu empfehlen wir einen Holzspieß, dann geht es einfacher). Anschließend mit Olivenöl beträufeln und für ca. 30 Minuten bei indirekter Hitze garen.

Maiskolben in kleinere Stücke schneiden und ca. 15 Minuten bei direkter Hitze grillen, so entsteht ein schönes Muster. Anschließend mit Kräuterbutter bestreichen.

Butter bei Raumtemperatur verarbeiten, so spart man sich viel Arbeit beim späteren Kneten. Rosmarin, Petersiele, Basilikum, Oregano und weitere Wunschgewürze kleinhacken und zu der Butter geben, anschließend eine gepresste Knoblauchzehe hinzufügen. Jetzt alles verkneten (am besten mit Handschuhen), mit Salz und Pfeffer abschmecken, kühl stellen. Nach Bedarf daraus Kügelchen formen.

Rinderfilet bei Raumtemperatur verarbeiten. Das Filet von beiden Seiten für ca. 2-3 Minuten unter den Beefer oder alternativ heiß angrillen/ braten. Dieses dann bis zur Kerntemperatur von ca. 54 Grad auf indirekter Hitze garen. Anschließend für 5 Minuten in Alufolie einschlagen und das Fleisch ruhen lassen (so wird es noch zarter).

Fächerkartoffeln nach belieben mit Ziegenkäse-Raspel gratinieren.

Scampis ca. 3 Minuten von jeder Seite angrillen, am besten während der Ruh-Zeit des Filets, so kann alles zusammen angerichtet werden.

Filet aus der Alufolie nehmen, auf dem Teller anrichten und mit Fleur de Sel, sowie Steakpfeffer würzen und mit den weiteren Komponenten servieren.

Guten Appetit!