

Surf and Turf MIT CURRY-PAELLA



Da bin ich mir sicher.



SCHWIERIGKEITSGRAD: MITTEL

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 70 MIN.

PORTIONEN: FÜR 4 PERSONEN

Zutaten:

Beef Royal Hüftsteaks
30 g ZZU Bio-Butter
40 g Zwiebel
200 g Langkornreis
1 TL Currypulver
400 g Wasser

100 g grüner Paprika
360 g Black Tiger Garnelen
Salz, Pfeffer
Butter, etwas Öl



Zubereitung:

PAELLA:

Zwiebel klein schneiden und in der Butter leicht andünsten. Currypulver kurz mitrösten, anschließend Reis und Wasser begeben und zugedeckt ca. 25 Minuten dünsten. Den grünen Paprika klein würfelig schneiden und unter den fertig gegarten Reis mengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

HÜFTSTEAK:

Das Steak von beiden Seiten in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss mit Butter verfeinern und kurz ruhen lassen, damit das Fleisch schön zart wird.