

# Surf and Turf auf Ratatouille

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mag für deutsche Gaumen äußerst ungewöhnlich sein, ergänzt sich in Wahrheit grandios

## Zutaten

- 12 Stück Riesengarnelen ohne Schale und Darm, küchenfertig
- 600 - 700 g Rinderfilet in groben Scheiben geschnetzelt
- 1 Thymian und 1 Majoranzweig zum Mitbraten
- Etwas gutes Olivenöl
- Für das Ratatouille:
  - 2 kleine Zucchini in 1 cm großen Würfeln
  - 1 kleine Aubergine in 1 cm großen Würfeln
  - 4 mittelgroße Zwiebeln in 1 cm großen Würfeln
  - Jeweils 1 mittelgroße Paprikaschote, rot, grün und gelb
  - 2 vollreife Fleischtomaten, abgezogen, entkernt, in 2 cm großen Würfeln
  - 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
  - Salz und Pfeffer, etwas Olivenöl
- Für die Kräuter-Knoblauch Crème Fraiche:
  - 1 Becher Crème fraiche
  - 1 Schachtel T. K. „Kräuter der Provence“ aus dem Supermarkt
  - 1 gepresste Knoblauchzehen
  - Salz, Pfeffer und etwas gemahlener Chili oder Cayenne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Ratatouille:

### Schritt2

Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch in Öl glasig anschwitzen und nach Garpunkt, zunächst die Auberginen und den Paprika für 1 - 2 min. dazu geben. Dann folgen die Zucchini Würfel für weitere

2 min.

### **Schritt3**

Alles salzen und pfeffern, zuletzt die Tomatenwürfel, die nicht zerkochen sollen, dazu geben. Alles in eine ausreichend große Auflaufform füllen.

### **Schritt4**

Die Kräuter - Knoblauch Crème Fraiche:

### **Schritt5**

Die Crème fraiche mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlener Chili oder Cayennewürzen, den Knoblauch und die Kräuter verrühren.

### **Schritt6**

Das Rinderfilet in heißem Olivenöl scharf in 2 - 3 Chargen anbraten, würzen, heraus nehmen, über dem Ratatouille verteilen.

### **Schritt7**

In einer zweiten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, einen Thymian - und Majoranzweig geben, sowie die gewürzten Garnelenschwänze.

### **Schritt8**

Bei mittlerer Hitze nur ganz kurz 1 min. von beiden Seiten anbraten bis die rosa Farbe hervor tritt.

### **Schritt9**

Über dem Fleisch und dem Gemüse placieren und mit der Kräuter-Knoblauch Crème Fraiche überziehen.

### **Schritt10**

In den auf höchste Stufe hoch geschalteten Backofen für 2 - 3 min. direkt unter die Grillstäbe stellen und etwas überbacken.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Heiß und rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben, dazu passen krosse Baked - oder Wedge Potatos.

**Rezeptart:** Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/surf-and-turf-auf-ratatouille/>