



Surf and Turf FLINK UND EINFACH

ZUBEREITUNG

Entrecôte waschen und trockentupfen

Calamari auftauen und anschließend mit Zitronensaft waschen, dann salzen und pfeffern.

Entrecôte auf dem heißen Grill zubereiten und von beiden Seiten ca. 10 Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Calamari hingegen nicht länger als 3-4 Minuten auf den Grill belassen.

Dazu passt:

Cipolle Rosse per Carni e Formaggi 110g

Gravad-Sauce mit Senf & Dill 125ml

Poli Grappa Sarpa Oro 700ml

ZUTATEN:

- Supremo Beef Argentinisches Entrecote portioniert ca. 500 g
- Calamari-Tintenfisch Ringe natur tiefgefroren 1000g
- Mare Atlantico Unbehandelte Zitrone ca. 130 - 140 g Stück
- Baleine Sel Mer Fin Saliere Feines Meersalz 125g
- Marabotto Schwarzer Pfeffer 53 g