

# US-Beef mit Knuspergarnele auf Brandyjus, Walnussbrokkoli und Mais-Pie



## Zutaten:

Für den Mais Pie	2 mittelgroße Kohlrabi	4 Stück Black Tiger Garnelen
70g Polenta, Maisgrieß	1 Kopf Brokkoli	1 Zweig Rosmarin
30g Mascarpone	200g Butter	Butter, Knoblauch und Zitronensaft
25g Butter	50g Walnüsse	Pankomehl, Mehl und Ei
130ml Milch	4 Filets vom US Beef	Salz und Pfeffer

Für den Mais Pie Milch mit Butter, Salz und Pfeffer aufkochen. Maisgrieß hinzugeben und bei mäßiger Hitze umrühren bis eine feste Konsistenz entsteht. Mascarpone unterheben. Die Masse in eine Springform gießen und abkühlen lassen. Anschließend mit einer gewünschten Form ausstechen und auf ein Backblech legen.

Kohlrabi schälen, halbieren und aushöhlen. Kohlrabikörbchen und Brokkoli in Salzwasser blanchieren. Anschließend das Körbchen mit den Brokkoliröschen befüllen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Walnüsse klein hacken. Die Butter nussig anbraten und mit den Walnüssen vermengen. Über die Körbchen gießen und zusammen mit dem Mais Pie für 12 Minuten bei 120 Grad in den Ofen geben.

Die Filets in einer heißen Pfanne zwei Minuten von beiden Seiten scharf anbraten. Butter, Rosmarin und Knoblauch hinzugeben und in den vorgeheizten Backofen bei 220 Grad für weitere vier Minuten garen. Die Garnelen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. Mit Mehl, Ei und Pankomehl panieren und in der Fritteuse bei 190 Grad ausbacken. Gut abtropfen lassen und mit den restlichen Beilagen anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden  
0351/48 48 48 01 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)



**brinkmeier**  
Möbel in der Küche für Sie

Gerd Kastenmeier

Kastenmeier

Kastenmeiers

