



Surf and Turf Burger

Zeit gesamt
25minZubereitungszeit
25minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|----------|
| Rinder Rumpsteaks | 400 g |
| bunter Blattsalat | 0.25 St. |
| Kressebeet | 1 St. |
| Öl | 2 EL |
| Salz | |
| Steakpfeffer Gewürz | |
| Garnelen mit Trüffelsauce | 200 g |
| Hamburgerbrötchen | 4 St. |
| Störkaviar | 4 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, Küchenpapier, Alufolie

1. Rumpsteaks waschen und trocken tupfen. Salatblätter einzeln abtrennen, waschen und trocken schütteln. Kresse vom Beet schneiden.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Rumpsteak von beiden Seiten ca. 5 Min. goldbraun braten. Mit Salz und Steakpfeffer würzen und in Alufolie ruhen lassen.
3. Pfanne erneut mit 1 EL Öl erhitzen und Garnelen darin ca. 2 Min. anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen.
4. Hamburgerbrötchen halbieren und in der heißen Pfanne ca. 2 Min. goldbraun rösten.
5. Rumpsteak in Streifen schneiden. Surf and Turf Burger belegen. Hierfür die Unterseite mit etwas Trüffelsauce bestreichen. Mit Salat, Rumpsteak, Garnelen, Kaviar und Kresse belegen. Brötchenoberseite daraufsetzen und Surf and Turf Burger servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Für selbstgemachte Brötchen ist das [Klassisches Burgerbrötchen-Rezept](#) sehr lecker.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 368 kcal |
| Kohlenhydrate | 26 g |
| Eiweiß | 28 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 14 g |