

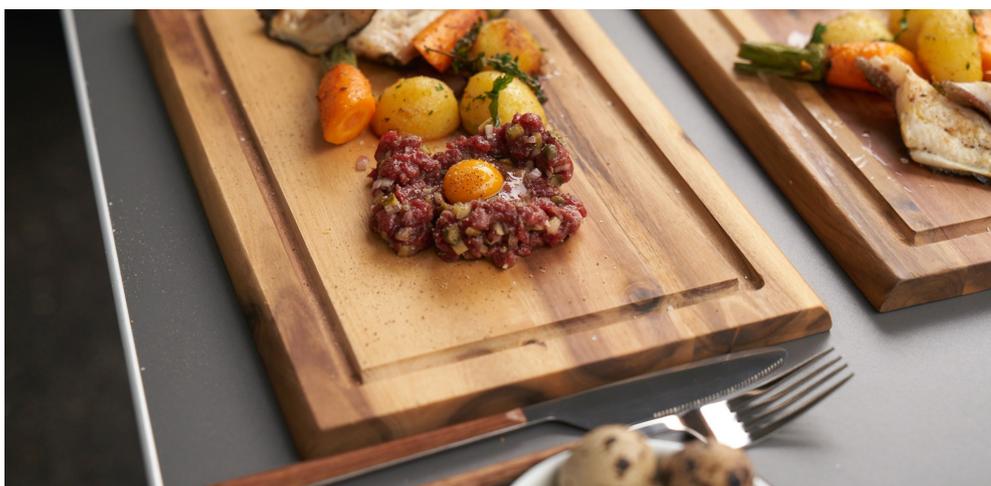


Nutzfahrzeuge

Surf & Turf aus gebratener Forelle und Bisontartar

# Peter Maffay kocht im Grand California 680

Musiker Deutschlands ist, ist bekannt. Aber dass er auf seiner eigenen Farm gerne aus frischen Zutaten ausgefallene Mahlzeiten zubereitet? Das will er uns heute im Grand California 680 zeigen.



## Gebratene Forellenfilets

- 2x 120g Forellenfilets
- Zitrone
- Bratbutter
- Salz
- Pfeffer

Forellenfilets, ca. 120g je Stück, mit Zitronensaft beträufeln, zugedeckt marinieren, in heißer Bratbutter beidseitig kurz anbraten und würzen.

## Bisontartar

- 150g Bisonfilet
- Kapern
- 1 Schalotte
- Sardellen
- Senf
- Olivenöl
- 2 Wachtel-Eier
- Petersilie
- Grobes Salz
- Pfefferkörner
- Gewürzgurken

150g Bisonfilet klein schneiden und mit 2 klein gehackten Kapern, 0,3 klein gehackter Schalotte und 2 klein gehackten Sardellen vermischen. Eine Messerspitze Senf und einen kleinen Schuss Olivenöl dazugeben. Auf einem Teller anrichten und ein rohes Wachtel-Eigelb drauflegen.

Beilagen: Petersilie, grobes Salz, Pfeffer, Gewürzgurke



## Gebratene Möhren und Kartoffeln

- 2 Kartoffeln
- 6 Möhren mit Grün
- Petersilie
- Rosmarin
- Thymian
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

Alle Komponenten auf einem langen schmalen Teller oder einem langen Holzbrett nebeneinander servieren.

Wir wünschen guten Appetit und eine schöne Reise!