



| Kerner's Köche – Menü am 27.01.2018 |
Mit Maria Groß, Sebastian Lege, Léa Linster, Alfons Schuhbeck



Vorspeise: Maria Groß

Pastramisnack

Zutaten für 4 Personen

Für die Papadams: Die Papadams in heißes Öl legen und kross ausbacken. Anschließend auf 100 g Teigfladen (Papadam) Küchenpapier abtropfen lassen und in kleinere Stücke brechen.
Olivenöl zum Ausbacken

Für den Sauerrahm: Den Sauerrahm mit Zitrone, Zucker, Salz und Kurkuma abschmecken.
100 g Sauerrahm
1 Zitrone
Zucker
Salz
Kurkuma
1-2 Stangen Sellerie
Den Sellerie putzen und waschen und anschließend in dünne Scheiben schneiden.

Für den Pastrami: Den Pastrami ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
200 g Pastrami
100 g Korianderkresse
Nun den Sauerrahm auf die Papadamstücke verteilen, die Selleriescheiben drüberstreuen und die Pastramischeiben darauf legen. Das Ganze mit Korianderkresse garnieren und etwas Zitronenabrieb darüber geben.