



| Kerner's Köche – Menü am 08.07.2017 „Überraschungsmenü“ | mit Alfons Schuhbeck, Johann Lafer, Cornelia Poletto, Meta Hildebrand



Vorspeise: Alfons Schuhbeck

Surf and Turf mit Wachtelei und Mini-Mango-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Rind und den Lachs: Das Rinderfilet und den Lachs in Scheiben schneiden.

200 g Rinderfilet

Etwa 3 Scheiben Lachs, geräuchert
Butter

Das Rind in einer Pfanne in schäumender Butter anbraten und von der Platte nehmen. In der Resthitze der Pfanne ziehen lassen, erst dann nach Geschmack würzen.

Für den Mango-Salat: Die Mango in Würfel schneiden und mit einer Chiligewürzmischung würzen.

½ - 1 Mango Den Ingwer zu den Mangowürfeln reiben und durchrühren.

etwas Ingwer

Chiligewürz

Für den Joghurt: Den Joghurt mit Salz, Zucker und Limettenabrieb anrühren.

150 g Joghurt

Abrieb einer Limette

Salz

Zucker

2-3 Scheiben Toastbrot

Das Toastbrot in kleinere Quadrate schneiden und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

6-8 Wachteleier Nun die Wachteleier in eine Pfanne schlagen und ein Stück Butter

Butter dazugeben, die Pfanne vom der Flamme nehmen, die Eier durchrühren

Gewürzgurken und würzen.

Die Toastscheiben aus der Pfanne nehmen, den Joghurt auf die Toastquadrate geben und darauf jeweils eine halbierte Gewürzgurke legen.

Das Fleisch in der Mitte des Tellers anrichten und darauf das Rührei drapieren. Den Lachs neben dem Rinderfilet drapieren.