



**| Kerner's Köche – Menü am 21.04.2018 „Überraschungsmenü“ |
Mit Ralf Zacherl, Alfons Schuhbeck, Cornelia Poletto, Léa Linster**



Vorspeise: Ralf Zacherl

Straußenrührei mit Räucherlachs und einem Apfel-Sellerie-Fischkäse-Rambutan-Salat

Zutaten für 4 Personen

Für den Apfel-Rambutan-

Frischkäse:

- 1-2 Äpfel
- 1 Stange Sellerie
- Salz
- 1 Zitrone
- 200 g Frischkäse
- 1-2 EL Schmand
- Honig
- Chili
- ¼ Bund Petersilie
- Rambutan

Den Apfel und den Sellerie in dünne Streifen schneiden und mit etwas Salz und Zitronensaft vermengen. Den Frischkäse und etwas Schmand darüber geben und mit Honig, gehackter Chili und Petersilie verrühren. Die Rambutan schälen, klein schneiden und ebenfalls zu dem Frischkäse-Gemisch geben.

Für das salzige Nuss-Karamell:

- 2 EL Caschewkerne
- 2 EL Walnüsse
- Zucker
- Salz

Zerstoßene Cashewkerne und Walnüsse in eine Pfanne geben und anrösten. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend salzen.

Für das Straußenrührei:

- 1 Straußenei, alternativ 6-8
Hühnereier
- Salz, Pfeffer
- ½ Bund Schnittlauch
- Butter
- 8 Scheiben Räucherlachs

Das Ei aufschlagen, in eine Schale geben, würzen und gut durchquirlen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und darunter rühren.

In einer heißen Pfanne das Ei in Butter stocken lassen. Dabei gut durchrühren.

Den Räucherlachs aufrollen und auf einem Teller anrichten. Den Apfel-Rambutan-Frischkäse und das Rührei in Nocken daneben setzen. Das salzige Nuss-Karamell darüber streuen.