



| Kerner's Köche – Menü am 10.06.2016 |
mit Alfons Schuhbeck, Léa Linster, Juan Amador, Christian Lohse



Vorspeise: Alfons Schuhbeck

Rote-Bete-Salat mit Birnen und gegrilltem Pulpo

Zutaten für vier Personen

- Für die Rote Bete:** Für die Marinade Wasser, Balsamico, Holunderblütensirup, Zucker und Olivenöl verrühren. Mit Chilisalز würzen und in eine Auflaufform geben.
50 ml Wasser
1 EL weißer Balsamico Die Rote Bete in Würfel, Scheiben oder Spalten schneiden und in die
1 EL Holunderblütensirup Marinade legen. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen und nach Bedarf
1 EL mildes Olivenöl nachwürzen.
Chilisalز Die Birne waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Birnenviertel
Zucker in Spalten oder Würfel schneiden. Nach Belieben etwas ankaramellisieren.
2 Rote Bete, gekocht und geschält
½ reife Birne
Nach Belieben etwas Puderzucker
und Butter zum Karamellisieren
- Für den Pulpo:** Den Pulpo in größere Stücke und die Knoblauchzehe in Scheiben
150 g vorgekochter, ausgekühlter schneiden. Eine Grillpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit
Pulpo einem Pinsel in der Pfanne verstreichen. Den Pulpo mit Knoblauch darin
½ TL Öl ein paar Minuten anbraten.
1 Knoblauchzehe Den weißen und schwarzen Sesam anrösten. Das Olivenöl, den
1 EL mildes Olivenöl Limettensaft, Limettenabrieb und Chilisalز dazugeben. Die Pulpostücke
1 TL Limettensaft darin marinieren.
Etwas Limettenabrieb
Mildes Chilisalز
1 TL weißer Sesam, geröstet
1 TL schwarzer Sesam
- Rote-Bete-Blätter** Zum Anrichten die Rote Bete abtropfen lassen, auf Vorspeisetellern
verteilen, mit Birnen belegen und die Pulpostücke darauf anrichten.
Mit den Rote-Bete-Blättern dekorieren.