



**| Kerner's Köche – Menü am 06.05.2017 „Überraschung“ |
mit Cornelia Poletto, Alfons Schuhbeck, Mario Kotaska, Christian Lohse**



Vorspeise: Cornelia Poletto

**Asiatischer Rindfleisch-Papaya-Salat mit
Akazienhonig-Vinaigrette**

Zutaten für vier Personen

Für das Rinderfilet: Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und salzen.

300 g Rinderfilet Eine Pfanne erhitzen und das Rinderfilet darin scharf anbraten.
Chili Anschließend mit Chili und Salt Flakes würzen. Das Rinderfilet aus der
Salt Flakes Pfanne nehmen und in Streifen schneiden.
Öl

Für die Glasnudeln: Die Glasnudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

1 Pck. Glasnudeln Den Saft der Limetten auspressen und mit etwas Akazienhonig, Sojasoße
2-3 Limetten und Sesamöl vermischen und nach Geschmack würzen. Eine gute
Ca. 2 TL Akazienhonig Handvoll Glasnudeln in die Marinade geben und gut vermischen. Den
1 Bund Koriander gehackten Koriander dazugeben.
Sojasoße
Sesamöl

Für den Salat: Die Papaya in Würfel schneiden und mit den Erdnüssen (und etwas
1 Papaya geriebenem Parmesan) zu dem Glasnudelsalat geben. Den Salat nochmals
1 Avocado mit Honig abschmecken.

1 Handvoll Erdbeeren
Erdnüsse Die Avocado und die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und auf
Parmesam einem Teller anrichten. Darauf den Glasnudelsalat geben und die
Rinderfiletscheiben darüber legen.