



| 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:

50 ml Wasser
1 EL weißer Balsamico
1 EL Holunderblütensirup
1 EL mildes Olivenöl
Chilisalz
Zucker
2 Rote Bete, gekocht und geschält
½ reife Birne
Nach Belieben etwas Puderzucker
und Butter zum Karamellisieren

Für die Marinade Wasser, Balsamico, Holunderblütensirup, Zucker und Olivenöl verrühren. Mit Chilisalz würzen und in eine Auflaufform geben.

Die Rote Bete in Würfel, Scheiben oder Spalten schneiden und in die Marinade legen. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen und nach Bedarf nachwürzen.

Die Birne waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Birnenviertel in Spalten oder Würfel schneiden. Nach Belieben etwas ankaramellisieren.

Für den Pulpo:

150 g vorgekochter, ausgekühlter Pulpo
½ TL Öl
1 Knoblauchzehe
1 EL mildes Olivenöl
1 TL Limettensaft
Etwas Limettenabrieb
Mildes Chilisalz
1 TL weißer Sesam, geröstet
1 TL schwarzer Sesam

Den Pulpo in größere Stücke und die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel in der Pfanne verstreichen. Den Pulpo mit Knoblauch darin ein paar Minuten anbraten.

Den weißen und schwarzen Sesam anrösten. Das Olivenöl, den Limettensaft, Limettenabrieb und Chilisalz dazugeben. Die Pulpostücke darin marinieren.

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.