



**| Kerner's Köche – Menü vom 01.04.2017 |**  
**mit Alexander Kumptner, Meta Hildebrand, Alexander Herrmann, Johann Lafer**



**Vorspeise: Alexander Kumptner**

**Thai Beef-Salat mit tropischen Früchten und Erdnuss-Sud**

**Zutaten für vier Personen**

**Für das Thai Beef:** *Das ganze Gericht kann man auch sehr gut mit Garnelen zubereiten!*

350 g Rinderfilet

50 g Sojasoße

etwas dunkles Sesamöl

5 – 10 g Maisstärke

Das Rinderfilet fein schneiden und mit der Maisstärke, der Sojasoße und dem Sesamöl marinieren.

Das Rinderfilet in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl kurz scharf anbraten, herausnehmen und grob schneiden.

**Für den Erdnuss-Sud:**

100 g Erdnussbutter

100 ml Sushi-Essig

150 – 180 ml Gemüsefond

20 ml Sojasoße

5 – 10 ml Sesamöl (dunkel)

1 Msp. Zimt

1 Msp. Chili

Die Erdnussbutter zusammen mit dem Zimt, Chili, der Sojasoße und dem Gemüsefond langsam erwärmen. Leicht überkühlen lassen und anschließend mit dem Sushi-Essig und dem Sesamöl säuerlich abschmecken.

**Für die tropischen Früchte:**

1 Bund Koriander

1 Bund Minze

½ Salatgurke

50 g Papaya

50 g Mango

etwas Sushi-Essig

2 EL Olivenöl

2 EL geröstete Erdnüsse

Den Koriander und die Minze grob zupfen.

Die Früchte und die Gurke in feine Streifen schneiden.

Den Salat (Koriander, Minze, Früchte, Gurke) mit etwas Sushi-Essig und Olivenöl marinieren.

Den Erdnuss-Sud leicht erwärmen und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Das Fleisch in einem tiefen Teller mit Hilfe eines Rings anrichten. Darauf den Salat setzen und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen.

Kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Erdnuss-Sud übergießen.