

Ralf Zacherl: Straußenrührei mit Räucherlachs und Apfel-Sellerie-Fischkäse-Rambutan-Salat

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/ralf-zacherl-straußenrührei-mit-räucherlachs-und-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
- 1/4 Bund Petersilie
- Rambutan/ähnlich einer Litschi

Zubereitung:

Apfel und 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

Zubereitung:

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
- 1/2 Bund Schnittlauch

- Butter
- 8 Scheiben Räucherlachs

Zubereitung:

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 geben.

Rezept: Ralf Zacherl

Quelle: Kerners Köche 21.4.2018