

Aufgegabelt | Papaya-Erdnuss-Salat mit gebratenem Kalbsbries

Zutaten:

- 1 Papaya
- 2 kleine Romanasalatherzen
- 100 g Erdnüsse, geschält, geröstet
- 400 g Kalbsbries, gekocht, in kleine Röschen gezupft
- 1/2 Bund Koriander
- 1 – 2 Limetten
- 2 EL Honig
- 1 Schuss Gemüsebrühe
- 250 g Butter
- 2 Nelken
- 1 TL Pimentkörner
- 2 EL Mehl (am besten doppelgriffiges Mehl)
- 2 EL Butter
- Olivenöl
- 1 EL Piment d'Espelette
- 1 Msp. Szechuan-Pfeffer
- Meersalz
- Salz

Zubereitung:

Die Papaya schälen, entkernen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Koriandergrün von den Stielen zupfen, mit Meersalz und Öl im Mörser zerreiben.

Die Romanasalatherzen fein schneiden. Mit Saft und Abrieb der Limette, einem kleinen Schuss Gemüsebrühe, Honig und Piment d'Espelette in einer großen Schüssel marinieren. Die Papayascheiben vorsichtig unterheben und mit den gerösteten Erdnüssen bestreuen.

Das gezupfte Kalbsbries mit Salz würzen, leicht in Mehl wenden und in wenig Öl in einer Pfanne ringsum anbraten. Butter zugeben und aufschäumen lassen. Piment und Nelke zum Aromatisieren zugeben.

Den Papaya-Salat länglich auf Tellern anrichten, die gebratenen Röschen vom Kalbsbries darauf verteilen und mit dem Korianderöl beträufeln.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Aufgegabelt vom 15.04.2018

