



**| Kerner's Köche – Menü am 31.03.2018 |**  
**Mit Alfons Schuhbeck, Brian Bojsen, Johann Lafer, Cornelia Poletto**



**Vorspeise: Alfons Schuhbeck**

**Jakobsmuscheln mit Kiwi-Gurken-Salat und Joghurt-Limetten-Dip**

**Zutaten für 4 Personen**

- Für den Salat:** Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und die Gurkenhälften in 5 bis 7 mm große Würfel schneiden. In Salzwasser etwa 1 Minute kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- 1 Salatgurke
  - Salz
  - 4 Kiwis
  - Etwas Wasser
- Die Kiwis schälen, in gleichgroße Würfel schneiden und mit den Gurken vermischen.
- Aus Wasser, Öl, Limettensaft, Zucker, Salz, Chilisalz, Essig, ggf. Pfeffer und Holunderblütensirup eine Marinade herstellen und die Kiwi- und Gurkenwürfel darin einlegen.
- 1 EL Limettensaft
  - 1 EL Olivenöl
  - Mildes Chilisalz
  - Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
  - Zucker
  - Essig
  - Holunderblütensirup
- Für den Joghurt-Limetten-Dip:** Den Joghurt mit der Milch glattrühren. Den Limettenabrieb mit einem Spritzer Limettensaft hineinrühren und mit Chilisalz und einer Prise Zucker würzen.
- 100 g Griechischer Joghurt
  - 1 EL Milch
  - Abrieb von ½ Limette
  - 1 Spritzer Limettensaft
  - Mildes Chilisalz
  - 1 Prise Zucker
- Für die Jakobsmuscheln:** Die Jakobsmuscheln trocken tupfen und längs in der Mitte halbieren. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Jakobsmuschelscheiben in die Pfanne legen. Darin 1 bis 2 Minuten auf einer Seite anbraten, aus der Pfanne nehmen, mit der ungebratenen Seite in Öl legen, etwas salzen und sofort anrichten.
- 10 Jakobsmuscheln
  - ½ bis 1 TL Öl
  - 1 bis 2 EL Olivenöl
  - Mildes Chili-Vanille-Salz oder Chilisalz
- Den Gurkensalat daneben geben, einige Erdnüsse darüberstreuen. Die Jakobsmuschelscheiben anlegen und mit Dillspitzen garnieren. Den Dip dazu reichen.
- Dillspitzen zum Garnieren
  - Erdnüsse