

Straußen-Rührei mit Räucherlachs, Apfel-Sellerie-Salat

Für 4 Personen

Für den Apfel-Frischkäse:

1-2 Äpfel	1 Stange Sellerie	Salz
1 Zitrone	200 g Frischkäse	1-2 EL Schmand
Honig	Chili	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
Rambutan		

Für das salzige Nuss-Karamell:

2 EL Caschewkerne	2 EL Walnüsse	Zucker
Salz		

Für das Straußenrührei:

1 Straußenei	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Butter	8 Scheiben Räucherlachs	

Für den Apfel-Rambutan-Frischkäse:

Den Apfel und den 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 FrischkäseGemisch geben.

Für das salzige Nuss-Karamell:

Zerstoßene Cashewkerne und Walnüsse in eine Pfanne geben und anrösten. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend salzen.

Für das Straußenrührei:

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 ApfelRambutan-Frischkäse und das Rührei in Nocken daneben setzen. Das salzige Nuss-Karamell darüber streuen.

Ralf Zacherl am 21. April 2018