

Rezept

Fruchtiger Kalbfleischsalat

Ein Rezept von Fruchtiger Kalbfleischsalat, am 03.05.2024

Zutaten

50 g Cashewkerne	1 EL Puderzucker
1 getrocknete Chilischote	ca. 250 g gegarter Kalbsbraten
je 1 reife Mango und Papaya	2-3 Frühlingszwiebeln
2 EL Limettensaft	Salz
2 EL neutrales Öl	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Ein Stück Backpapier auf der Arbeitsfläche bereitlegen. Cashewkerne grob hacken. Den Puderzucker in einem Pfännchen bei schwacher Hitze schmelzen und hellbraun karamellisieren. Die Cashewkerne untermischen, die Chili dazubröseln. Den Nusskaramell auf das Backpapier geben und abkühlen lassen.
2. Den Kalbsbraten in 1 cm große Würfel schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und ebenso groß würfeln. Die Papaya halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen, die Hälften schälen und ebenfalls würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden.
3. In dem Limettensaft eine kräftige Prise Salz verrühren, bis es sich gelöst hat, und das Öl unterschlagen. Kalbfleisch, Früchte und Frühlingszwiebeln untermischen. Auf zwei Schalen verteilen und den Cashew-Chili-Karamell darüberbröseln.