

Kohlrabi-Würfel, Kohlrabi-Streifen, Kohlrabi-Röllchen

Für zwei Personen

Für die Kohlrabi-Würfel:

1 großer Kohlrabi, 200 g	2 Eier	100 g Semmelbrösel
100 g Mehl	Rapsöl	Salz, weißer Pfeffer

Für die Kohlrabi-Streifen:

80 g Kohlrabi, von oben	Butter	Salz, weißer Pfeffer
-------------------------	--------	----------------------

Für die Kohlrabi-Röllchen:

restlicher Kohlrabi, von oben

Für das Erbsenpüree:

200 g TK-Erbesen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
Butter	35 g Ricotta	75 ml Gemüsefond
1-2 Zweige Basilikum	Salz	weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g TK-Erbesen	1 Beet rote Kresse	Salz
-----------------	--------------------	------

weißer Pfeffer

Für die Kohlrabi-Würfel:

Aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Rapsöl in einem Topf erhitzen. Kohlrabi schälen.

70 g Kohlrabi in kleine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kohlrabi-Würfel in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und im heißen Rapsöl goldgelb ausbacken.

Für die Kohlrabi-Streifen:

Kohlrabi in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kohlrabi-Röllchen:

Kohlrabi mit einem Sparschäler oder der Brotschneidemaschine in dünne Scheiben schneiden. Kurz dämpfen, damit sie sich später besser rollen lassen.

Für das Erbsenpüree:

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Beides in einem Topf mit etwas Butter glasig anschwitzen. Danach mit Gemüsefond aufgießen und für ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend 150 g Erbsen hinzugeben und zugedeckt ca. 7 Minuten weich dünsten. Restliche Erbsen für die Garnitur beiseitelegen.

Basilikumblätter zu den Erbsen geben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Masse durch ein feines Sieb streichen. Erbsenpüree mit Salz und Pfeffer würzen und mit Ricotta glatt verrühren. Im Kühlschrank kaltstellen. Den übrig gebliebenen Erbsenbrei im Sieb ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und später als Nocke anrichten.

Für die Garnitur:

Erbsen blanchieren, angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Als Garnitur verwenden. Kresse vom Beet schneiden und ebenfalls als Garnitur verwenden.

Andrea Strobach am 15. Mai 2024