

Kohlrabi-Schalen mit Scampi-Spieß

Für zwei Personen

4 Riesen-Garnelen	1 großer Kohlrabi	1 Zwiebel
100 g Möhren	3 Knoblauchzehen	50 g Zuckerschoten
1 Zitrone	25 g Walnüsse, gehackt	1 Schälchen Kresse
2 TL Currypulver	75 g Crème-fraîche	250 ml Gemüsefond
150 ml Weißwein	Butter, Salz, Pfeffer	

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Kohlrabi putzen, waschen, abtrocknen und halbieren. Das Innere mit dem Messer aushöhlen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, Möhren schälen und beides in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Zwiebel und die Möhren zusammen mit dem Kohlrabi in die Pfanne geben und alles kurz andünsten. Die Hälfte des Weißweins und den Gemüsefond in die Pfanne gießen, aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa zehn Minuten garen lassen. Inzwischen die Zuckerschoten putzen, waschen, trocken schütteln und ebenfalls zum Gemüse in die Pfanne geben. Das Ganze weitere fünf Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und etwas Currypulver abschmecken. Zum Schluss die Crème-fraîche unterrühren. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zitrone auspressen und die Riesen-Garnelen mit dem Saft beträufeln. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch und Garnelen anbraten. Den restlichen Weißwein dazugeben und einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen auf den Spieß stecken. Das Gemüse in die ausgehöhlten Kohlrabihälften füllen, auf einem Teller anrichten, mit Walnüssen und Kresse garnieren und mit dem Spieß servieren.

Anna-Lisa Mehler am 20. November 2012