

# Kohlrabi-Salat mit Kohlrabi-Blatt-Pesto, Ziegenkäse

## Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz	Salz
Zucker	400 g Ziegenfrischkäse	1 Spritzer Schwarzkümmelöl
1 Prise Sumach	1/2 Bio-Zitrone	2 EL Olivenöl
3 EL Butter	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
80 ml Sonnenblumenöl		

Kohlrabi putzen, die Blätter abschneiden, die feinen Blätter abbrausen, trockenschütteln. Die groben Blätter entfernen.

Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Scheiben mit einem Kreisausstecher rund ausstechen. Die dabei entstehenden Abschnitte fein schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel und klein geschnittene Kohlrabiwürfel zugeben. Mit Salz und Zucker würzen und zugedeckt ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze weich dünsten. In der Zwischenzeit Ziegenkäse mit Schwarzkümmelöl und Sumach in einen Cutter geben und mixen. Die Hälfte des Käses in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Den Rest zwischen Frischhaltefolie geben, flach drücken und ins Gefrierfach geben.

Die Zitrone heiß abwaschen und etwas Schale abreiben. Von der Zitrone den Saft auspressen.

Die rohen Kohlrabischeiben in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft und etwas Olivenöl marinieren, mit Salz und Zucker abschmecken

Zu den angeschwitzten Kohlrabistücken Butter geben und mit einem Pürierstab zu einem Püree verarbeiten. Das Püree mit etwas Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft abschmecken, dann kalt stellen.

Einen Teil der Kohlrabiblätter für die Dekoration beiseite legen. Den Rest grob hacken. Knoblauch schälen und fein schneiden. Parmesan reiben.

Gehackte Blätter mit Knoblauch, Parmesan und Sonnenblumenöl zu einem Pesto mixen und mit Salz abschmecken.

Zum Anrichten das Kohlrabipüree in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Kohlrabisalat anrichten, das Püree darum verteilen, mit Pesto beträufeln. Gefrorenen Ziegenkäse zerbrechen und darauf verteilen, Ziegenkäse im Spritzbeutel in Tupfen darauf geben.

Jacqueline Amirfallah am 12. April 2017