

Kohlrabi-Spaghetti mit Speck-Croutons

Alexander Wulf

Für 4 Personen:

Speck-Croutons:

2 Scheiben Toast, Würfel	3 EL Nussbutter	4 Sch. Bacon
Thymian	1 Knoblauchzehe	geräuch. Paprikapulver

Kohlrabi-Spaghetti:

2 Kohlrabi, geschält	200 g Champignons	200 g Kräutersaitlinge
2 Schalotten	50 g Butter	50 ml Sonnenblumenöl
50 ml Weißwein	50 ml Madeira	100 ml Kokosmilch
$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	2 Kaffirlimettenblätter	1 Knoblauchzehe
1 EL Koriander	50 g Parmesan	Salz, Pfeffer
2 EL Sojasoße	1 geviert. Tomate	

Speck-Croutons:

Die Nussbutter in einer Pfanne erhitzen und den Bacon dazugeben, bis dieser leicht braun wird. Mit Knoblauch und Thymian verfeinern. Die Brotwürfel dazugeben und alles goldbraun anrösten. Mit Salz, Pfeffer und dem Paprikagewürz abschmecken und auf einem Papiertuch bis zum Anrichten abfetten lassen.

Kohlrabi-Spaghetti:

Den Kohlrabi mit einem Spaghetti-Schneider portionieren. In einer Pfanne mit der Butter, Salz, Pfeffer und einem Teelöffel Limettensaft sieben Minuten bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel garen, bis dieser weich, aber noch bissfest ist. In der Zwischenzeit die Schalotten für die Soße in einer Pfanne im Sonnenblumenöl goldbraun anschwitzen. Die Pilze dazugeben und braun werden lassen. Den Knoblauch, Limettenblätter und den Saft einer halben Limette dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein und Madeira ablöschen, reduzieren und mit der Kokosmilch aufgießen. Die Soße weiter reduzieren, bis diese leicht sämig ist. Mit Sojasoße und Koriander verfeinern.

Die Kohlrabi-Spaghetti dazugeben und in der Soße kurz schwenken.

Anschließend die klein geschnittenen Tomaten dazugeben und in einem tiefen Teller anrichten. Die Kohlrabi mit einer Zange oder Fleischgabel aufrollen und auf dem Teller anrichten. Mit etwas Koriander und Parmesan verfeinern. Speckcroutons auf das Gericht geben und genießen.

Alexander Wulf am 27. Mai 2026