

Kohlrabi-Nudel-Nest mit Pilz-Ragout, Kartoffel-Würfeln

Für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

| | | |
|---------------------------|----------------------------|---------------|
| 3 festk. Kartoffeln, groß | 0,5 Bund glatte Petersilie | Olivenöl |
| 1 EL Knoblauchsatz | 1 TL Cayennepfeffer | Salz, Pfeffer |

Für das Pilzragout:

| | | |
|---------------------------|--------------|----------------------------|
| 200 g Kräuterseitlinge | 200 ml Sahne | 300 ml Gemüsfond |
| 100 ml trockener Weißwein | Butter | 0,5 Bund glatte Petersilie |
| Knoblauchsatz | Kräutersatz | Pfeffer, Salz |

Für die Kohlrabinudeln:

| | | |
|-------------------|--------------------|------------------------|
| 200 g Cashewkerne | 1-2 große Kohlrabi | 1 unbehandelte Zitrone |
| 250 g Butter | Salz | |

Für die Garnitur:

| | |
|-----------------|--------------------|
| 1/2 Bund Kerbel | 1/2 Bund Koriander |
|-----------------|--------------------|

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Den Kohlrabi schälen und mit Hilfe eines Spiralschneiders „Spaghetti“ aus der Knolle schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und in sehr kleine gleichmäßige Würfel schneiden.

Ausreichend Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Würfel hinzufügen und bei mäßiger bis sanfter Hitze circa 15 bis 20 Minuten rundherum knusprig braten. Die Würfel wie beim Frittieren mit dem Öl bedecken. Ab und zu umrühren, damit alle Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Die Petersilie hacken. Bei erreichter Bräunung das überschüssige Öl abgießen, mit dem Knoblauchsatz, Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz sowie der gehackten Petersilie bestreuen und gut durch schwenken. Anschließend die Kartoffeln in einer Schale auf Krepppapier abtropfen lassen und Krepppapier entfernen.

Für das Pilzragout die Pilze putzen und klein schneiden. In einer beschichteten Pfanne zunächst nur mit Salz anbraten, dann die Butter hinzufügen und gleichmäßig bräunen. Dabei ab und zu schwenken. Nach und nach die Sahne, den Fond und den Wein angießen und bei sanfter Hitze sämig einköcheln lassen. Die Petersilie hacken, hinzufügen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Knoblauch- und Kräutersatz abschmecken.

Die Cashewkerne etwas klein hacken und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Backofen circa zehn Minuten rösten.

Für die Kohlrabinudeln die Butter in einer kleinen Pfanne mit Salz aufschäumen lassen, bis sie ein leicht „nussiges“ Aroma bekommt. Die Kohlrabinudeln und die Hälfte der Cashewnüsse zur Nussbutter hinzugeben, mit einer Prise Salz und ausreichend Zitronenabrieb abschmecken und etwa drei Minuten in der Pfanne garen.

Für die Garnitur etwas Kerbel zupfen. Die Kohlrabi-Nudeln zu Nestern aufdrehen.

Das Kohlrabi-Nudel-Nest mit dem Kräuterseitling-Ragout, den Kartoffelwürfeln und den gerösteten Cashewkernen auf Tellern anrichten, mit der braunen Butter, ein paar restlichen Petersilien- und den Korianderblättchen garnieren und servieren.

Clara Kramer am 31. August 2015