

Kohlrabi-Radieschen-Carpaccio mit Kohlrabiblatt-Roulade

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:	1 Kohlrabiknolle mit Blättern	3 Radieschen mit Grün
3 EL Weißweinessig	3 EL Neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
Für das Rhabarber-Chutney:	2 Stangen Rhabarber	40 g getrock. Cranberrys
1 Schalotte	1 rote Chilischote	1 EL Honig
75 ml Weißweinessig	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
Für die Kohlrabiblatt-Roulade:	3 Kohlrabi-Blätter	100 g getrock. Öl-Tomaten
Grün von Carpaccio-Radieschen	1 Zitrone. Abrieb & Saft	250 g Ricotta
150 g Pecorino	75 g Pinienkerne	Olivenöl, Salz, Pfeffer
Für die Kohlrabi-Stängel:	100 g Tempuramehl	3 Kohlrabistängel
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer
Für die Kohlrabiblätter:	4 Kohlrabiblätter	Pflanzenöl, Salz

Für das Carpaccio: Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Blätter vom Kohlrabi entfernen und samt Stängeln beiseitelegen.

Kohlrabi schälen und dünn hobeln. Radieschen waschen, Strunk entfernen und ebenfalls dünn hobeln. Radieschengrün aufheben. Marinade aus Essig und Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kohlrabi und Radieschen darin marinieren und ziehen lassen.

Für das Rhabarber-Chutney: Rhabarber putzen, schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Öl anschwitzen.

Honig, Cranberrys und Rhabarber hinzugeben und weiter anschwitzen.

Chilischote waschen, längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. 100 ml Wasser, Essig und Chili hinzugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chutney weitere 25 Minuten köcheln lassen.

Für die Kohlrabiblatt-Roulade: Stängel von Blättern entfernen und beiseitelegen. Blätter waschen und abtrocknen. In heißem Wasser blanchieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Pecorino fein reiben. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Getrocknete Tomaten, Öl der Tomaten, 50 g Pinienkerne und etwa 50 g Pecorino zu einem Pesto mörsern. Bei Bedarf Olivenöl hinzugeben.

Radieschengrün abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Ricotta, restliche Pinienkerne, restlichen Pecorino und Radieschengrün vermengen. Zitrone abwaschen und Schale abreiben. Zitrone auspressen. Saft und Schale zur Ricottamasse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blätter mit Pesto bestreichen. Ricottamasse dazugeben und zu einer Rolle aufwickeln. Rolle in einer Pfanne ohne Öl anbraten, danach für 12 Minuten in den Ofen geben.

Für die Kohlrabi-Stängel: Tempuramehl mit dem Schneebesen mit 110 ml eiskaltem Wasser glattrühren (der Teig soll leicht zähflüssig sein). Kohlrabistängel waschen und abtrocknen. Durch Tempurateig ziehen, kurz abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Öl goldgelb frittieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die gebackenen Kohlrabiblätter: Kohlrabiblätter waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zerteilen.

Öl mit Salz vermengen. Kohlrabiblätter damit bestreichen. Auf ein Backblech mit Papier geben und mit den Rouladen im Ofen ca. 8 Minuten backen.

Sally-Samantha Naumann am 01. Juni 2022