

Schnitzel, Püree, Kohlrabi, Pesto und Chips

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

1 Kohlrabi mit Grün	1 Zitrone, davon Saft	1 Ei
100 g Mehl	50 g Pankomehl	50 g gemahl. Haselnüsse
Butter, Rapsöl	Zucker, Salz	Pfeffer

Für das Püree:

1 Kohlrabi mit Grün	2 mehligk. Kartoffeln	100 g Butter
100 ml Sahne	Schwarzkümmel	Salz

Für den Kohlrabi:

1 kl. Kohlrabi mit Grün	1 Orange, (Abrieb, Saft)	1 Zitrone, (Abrieb, Saft)
25 g Ingwer	1 Zweig Rosmarin	100 ml Apfelessig
50 g brauner Zucker	1 EL Senfkörner	Salz

Für das Pesto:

Blätter von 1,5 Kohlrabi	1 Zitrone, (Saft, Abrieb)	1 Knoblauchzehe
75 g gehackte Mandeln	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Chips:

Blätter von $\frac{1}{2}$ Kohlrabi	Olivenöl	Salz
------------------------------------	----------	------

Für die Wasabi-Creme:

1 Zitrone, davon Saft	100 g Crème-fraîche	50 g Wasabipaste
Zucker	Salz	

Für die Garnitur:

4 Kapuzinerkresse-Blüten

Für das Schnitzel:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kohlrabi schälen und in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Kohlrabi-Scheiben in Salzwasser mit Zitronensaft und Zucker ca. 5 Minuten kochen. Anschließend aus dem Wasser nehmen und mit einem Servierring rund ausstechen. Kohlrabi-Scheiben zuerst in Mehl, verquirltem Ei und zum Schluss in einer Mischung aus Pankomehl und gemahlenen Haselnüssen wenden. Anschließend in Butter und Rapsöl goldgelb von beiden Seiten anbraten.

Für das Püree:

Kohlrabi und Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garen. Danach mit Butter und etwas Sahne mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Schwarzkümmel würzen.

Für den Kohlrabi:

Ingwer in Scheiben schneiden. Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangenschale abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronenschale abreiben. Aus 100 ml Wasser, Essig, Zucker, Orangenschale, Orangensaft, Zitronenschale, Zitronensaft, Salz, Rosmarin und Senfkörnern einen Sud herstellen und aufkochen lassen.

Kohlrabi waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend in den kochenden Sud geben und beiseitestellen. Herd ausschalten.

Für das Pesto:

Blätter waschen und vom Stängel befreien. Grob zerkleinern und in einen Multi Zerkleinerer geben. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und zu den Blättern geben. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Zitronenschale abreiben. Knoblauch abziehen und eben-

falls in den Multi Zerkleinerer geben.

Mit Olivenöl und dem Saft einer halben Zitrone fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

Für die Chips:

Kohlrabi-Blätter mit Öl bestreichen und salzen. Bei 180°C in den Backofen geben und für ca. 5 Minuten knusprig backen.

Für die Wasabi-Creme:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Crème fraîche, Wasabipaste und Zitronensaft vermengen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Kapuzinerkresse-Blüten als Garnitur verwenden.

Nina Drenkelforth am 08. März 2023