

Champignon-Bratlinge mit Rahm-Kohlrabi, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Bratlinge:

| | | |
|------------------------|--------------------------------------|-----------------|
| 500 g Champignons | 1 kleine weiße Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Ei | $\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie | 6 EL Panko |
| scharfes Paprikapulver | Zwiebelgranulat | Rohrzucker |
| Rapsöl | Salz | Pfeffer |

Für den Rahmkohlrabi:

| | | |
|---------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 1 Kohlrabi | 1 Zitrone, davon Abrieb | 200 ml Milch |
| 1 EL Butter | 50 ml Gemüsefond | 50 ml trockener Weißwein |
| $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch | $\frac{1}{2}$ EL Mehl | 1 TL Zucker |
| Muskatnuss | Salz | |

Für die Röstzwiebeln:

| | | |
|------------------------|------------------------------|------------|
| 2 große weiße Zwiebeln | 3 EL edelsüßes Paprikapulver | 3 EL Mehl |
| 1 Prise Zucker | 3 TL Salz | Pflanzenöl |

Für die Bratlinge:

Die Petersilie waschen, trockenwedeln und grob hacken. Champignons säuern und in einem Multizerkleinerer fein zerkleinern. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Champignons und Zwiebeln darin für ca. 7 Minuten anbraten. Anschließend in eine Schüssel umfüllen, Ei, Petersilie und drei Esslöffel Panko hinzugeben und alles gut miteinander vermengen. Nun Gewürze hinzugeben und mit etwas Zucker, Salz, und Pfeffer abschmecken. Knoblauch abziehen, fein reiben und zu der Champignonmasse geben. Alles miteinander vermengen und nochmals abschmecken. Bratlinge formen und anschließend mit Panko von allen Seiten panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratlinge bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Hierbei vorsichtig wenden damit die Bratlinge nicht auseinanderfallen.

Für den Rahmkohlrabi:

Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Kohlrabi schälen, anschließend zunächst in gleichmäßige Scheiben, dann in gleichmäßige Stifte schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und zu Nussbutter werden lassen. Anschließend Kohlrabi darin anschwitzen und mit Zucker und Salz würzen. Mit Mehl bestäuben, kurz anrösten lassen und mit Weißwein ablöschen. Weißwein verkochen lassen. Anschließend mit Milch auffüllen und kurz aufkochen lassen. Hitze verringern und Flüssigkeit bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen.

Zitronenschale reiben, auffangen und Rahmkohlrabi damit abschmecken.

Kurz vor dem Servieren Schnittlauch untermengen.

Für die Röstzwiebeln:

Fritteuse auf 160 Grad erhitzen. Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Anschließend die Zwiebelringe in eine Schüssel geben und leicht zuckern und kräftig salzen. Das Ganze kurz marinieren lassen. Das ausgetretene Wasser abgießen und ggf. die Zwiebeln nochmal vorsichtig ausdrücken. Zwiebeln auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mehl und Paprikapulver miteinander vermengen und die Zwiebeln darin wenden. Anschließend in der Fritteuse in kleinen Portionen nacheinander mit etwas Bewegung goldgelb für ca. 4 Minuten frittieren. Vor dem Servieren auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Tim Neugebauer am 12. Juli 2023