

Kohlrabi-Ravioli, Cashew-Füllung, Fenchel-Apfel-Salat

Für zwei Personen

Für die Kohlrabi-Ravioli:

1 Kohlrabi ½ Zitrone, davon Saft Salz

Für die Füllung:

100 g eingeweichte Cashewkerne 2 Datteln, ohne Stein 1 Schalotte
½ Knoblauchzehe ½ Zitrone, davon Saft 1 EL Hefeflocken
3 Stängel Kerbel 2 EL Olivenöl Olivenöl

Für den Fenchel-Apfelsalat:

1 Fenchelknolle 1 Apfel 1 lila Rettich
½ Zitrone, (Abrieb, Saft) 2 g Ingwer 1 TL Ahornsirup
1 TL Öl Salz

Für das Pistazien-Pesto:

50 g gesalzene Pistazien 50 g roter Basilikum 4 EL Olivenöl

Für die Garnitur:

4-5 essbare Blüten Radieschen-Sprossen 1 kl. Wassermelonenrettich

Für die Kohlrabi-Ravioli:

Den Kohlrabi schälen und mithilfe eines Hobels oder einer Brotmaschine 8-12 hauchdünne Scheiben abschneiden. Eine Hälfte der Zitrone auspressen. Zitronensaft mit etwas Wasser verrühren und salzen.

Kohlrabischeiben in das Zitronen-Salzwasser einlegen. Anschließend mit einer runden Form austechen.

Für die Füllung:

Cashewkerne über Nacht in Wasser einweichen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl anrösten. Dattel klein schneiden.

Knoblauch abziehen. Eine Hälfte der Zitrone auspressen.

Cashewkerne abgießen und mit Schalotte, Knoblauch, Datteln, Zitronensaft, Hefeflocken, Kerbel und Olivenöl fein pürieren.

Für den Fenchel-Apfelsalat:

Fenchel, Apfel und Rettich putzen und klein schneiden. Ingwer reiben.

Zitrone heiß abspülen, dann die Schale einer Hälfte abreiben, dann den Saft auspressen.

Fenchel, Apfel, Rettich, Ingwer, Ahornsirup und Öl vermengen und alles mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und Salz abschmecken.

Für das Pistazien-Pesto:

Pistazien, Basilikum und Olivenöl zu einem Pesto mixen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Blüten, Sprossen und Rettich garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Geuking am 28. Februar 2023