

Gebratener Mai-Wirsing mit Lachs, Kerbel-Soße, Kohlrabi

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe	1 Bund Kerbel	140 ml Olivenöl
4 Lachsfilets (a 150 g)	2 Kohlrabi mit Grün	2 Zwiebeln
3 EL Butter	Salz, Pfeffer	1 EL Mehl
Muskat	100 ml Sahne	2 Köpfe Maiwirsing

Backofen auf 60 Grad vorheizen. Knoblauch schälen. Kerbel abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Stiele beiseite stellen. 100 ml Olivenöl mit einem Drittel Kerbel und Knoblauch pürieren. Lachsfilet säubern, entgräten, salzen und mit 4 EL Olivenöl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen. Kohlrabi putzen, waschen und schälen. Die zarten grünen Blätter fein schneiden und beiseite stellen. Die Schalen und großen Blätter ebenfalls beiseite stellen. Kohlrabi in hübsche Stücke schneiden. Zwiebeln schälen. Eine Zwiebel grob würfeln und eine fein würfeln. Fein gewürfelte Zwiebel in 1 EL Butter anschwitzen, Kohlrabi zugeben, würzen und ca. 15 Minuten weich dünsten, gegen Ende der Garzeit ein Drittel der feingeschnittenen Kerbelblätter und Kohlrabiblätter zugeben. Kohlrabischalen und grobe Blätter mit Wasser bedecken, Salz, Kerbelstiele, grobe Zwiebelwürfel zugeben, daraus eine Gemüsebrühe kochen. Durch ein Sieb geben. Brühe auffangen. 1 EL Butter erhitzen. Mit 1 EL Mehl bestäuben. Mit ca. 250 ml Gemüsebrühe ablöschen und 5 Minuten einköcheln lassen. Sahne zugeben, erneut erhitzen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Maiwirsing putzen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Nach Belieben in Salzwasser kurz blanchieren, abtropfen lassen. Wirsing in portionsweise in 1 EL Butter von beiden Seiten ca. 2 Minuten schmoren, würzen. Wirsing mit übrigem Kerbel in die Sauce geben, abschmecken. Mit Lachs, Kohlrabi und Kerbelpesto anrichten. Dazu passen neue Kartoffeln.

Jacqueline Amirfallah am 08. Mai 2013