

# Gefüllte Kohlrabi mit Lachs und Krabben

## Für 4 Portionen

4 mittelgroße Kohlrabi	3 Kartoffeln	5 Champignons
1 Zwiebel	$\frac{1}{4}$ l Sahne	1 l Fischfond
1 Prise Muskat	1 Bund Petersilie	200 g Lachsfilet
200 g Nordseekrabben	Salz, Pfeffer, Olivenöl	

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die kleinen Kohlrabiblätter abschneiden, säubern und fein hacken. Kohlrabi schälen und eine Kappe abschneiden. Die Knollen in einem Abstand von 1 cm zum Rand rundum einschneiden. Das Fruchtfleisch herauskratzen und die Kohlrabi aushöhlen. Das Kohlrabiffleisch in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Pilze und Zwiebel putzen und ebenfalls würfeln. Das klein geschnittene Kohlrabiffleisch mit Kohlrabiblättern, Zwiebeln, Champignons und 2 EL Krabben vermengen. Die Krabben geben dem Gemüse eine würzige Note. Die Masse mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Das Lachsfilet in etwas größere Würfel schneiden. Die ausgehöhlten Kohlrabi abwechselnd mit der vorbereiteten Gemüsemasse und den Lachswürfeln füllen. Mit einer Schicht Kartoffelwürfel abschließen.

Eine Auflaufform mit Sahne und Fischfond füllen, etwas salzen und pfeffern und etwas Olivenöl hinzugießen. Die gefüllten Kohlrabi in den Sud stellen. Sie sollten zur Hälfte in der Flüssigkeit stehen. Etwas Sud in die Kohlrabi füllen und die Oberfläche mit Olivenöl beträufeln. Die gefüllten Kohlrabi für etwa 30-40 Minuten im Ofen garen. Immer wieder mit etwas Sud begießen, damit die obere Schicht nicht verbrennt. Nach 10 Minuten die Hitze auf 160 Grad reduzieren.

Die Kohlrabi aus dem Ofen nehmen und auf Teller geben. Mit Krabben und etwas gehackter Petersilie bestreuen.

Rainer Sass am 04. August 2019