

Gefüllte Kohlrabi, Grünkern-Plätzchen, Curry-Kokos-Soße

Für 4 Personen

Für Plätzchen, Kohlrabi:

250 g Kartoffeln, mehlig	50 g Möhre	50 g Sellerie
50 g Lauch	500 ml Gemüsebrühe	200 g Bulgur
150 g Grünkernmehl	4 Eigelb	1 Bund Koriander
1-2 EL Sweet Chili Chickensauce	Salz, Pfeffer	4 Kohlrabi
2 EL Butter	1 EL Mehl	200 ml Milch
1 Prise Muskat	1/2 Bund glatte Petersilie	3-4 EL Olivenöl

Für die Sauce:

1/2 Ananas	4 Schalotten	20 g Ingwer
2 EL Pflanzenöl	3 EL Curry	50 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	100 ml Kokosmilch
50 g Butter		

Für Plätzchen und Kohlrabi:

Kartoffel schälen und in Salzwasser weich kochen. Möhre, Sellerie und Lauch putzen bzw. schälen und in sehr feine Würfelchen schneiden. In einem Topf die Gemüsebrühe erhitzen, Bulgur und Gemüsewürfelchen zugeben und garen, bis der Bulgur die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat. Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit dem Grünkernmehl und den Eigelben unter den Gemüsebulgur mischen. Koriander abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Die Masse mit Sweet Chili Chickensauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. In einem Topf mit 2 EL Öl Schalotten anschwitzen, Ananasstücke und Ingwer zugeben, mit Curry bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Den Wein fast vollständig einkochen lassen, dann mit Gemüsebrühe, Sahne und Kokosmilch auffüllen und kurz köcheln lassen. Kohlrabi schälen und vorsichtig aushöhlen. Die Kohlrabistücke fein hacken. Die ausgehöhlten Kohlrabi in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einstreuen und unter Rühren die Milch zugeben und aufkochen. Fein gehackte Kohlrabistücke zugeben und etwas köcheln lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Kohlrabicreme mischen. Aus der Blugur-Grünkern-Masse kleine Plätzchen formen und diese in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten. Kohlrabicreme nochmals abschmecken und in die ausgehöhlten Kohlrabi füllen. Die Sauce passieren und mit Butter montieren. Kohlrabi auf den Plätzchen anrichten und die Sauce angießen.

Sören Anders am 17. Juli 2013