

# Gefüllte Kohlrabi

## Für 4 Personen

### Für die Kohlrabi:

4 Kohlrabi	250 ml Gemüsebrühe	Salz, Zucker
2 EL Butter	50 ml Wermut	1 Spritzer Zitronensaft
60 g Sahne	1 EL Speisestärke	10 g Parmesan
2 Eier	2 Tomaten	4 Steinchampignons
1 Orange	100 g Blattspinat	4 EL Olivenöl
1/2 TL Anissaat	Cayennepfeffer	

### Für den Sud:

2 Schalotten	4 EL Olivenöl	100 ml Weißwein
50 ml Wermut	1/2 TL Anissaat	250 ml Gemüfefond
1 Spritzer Zitronensaft	Salz, weißer Pfeffer	3 Stiele Kerbel

Für die Kohlrabi: Die Kohlrabi waschen und schälen. Die Schalen mit 250 ml Gemüfefond in einen Topf geben, mit Salz und einer Prise Zucker würzen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, dann den Fond durch ein Sieb passieren. In der Zwischenzeit von den Kohlrabi einen Deckel abschneiden und die Kohlrabi aushöhlen. Die ausgehöhlten Kohlrabi in einem Topf mit Salzwasser weich garen, anschließend in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Vom ausgehöhlten Kohlrabiinneren 200 g abwiegen und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, Zitronensaft zugeben und mit Salz würzen. Die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen, dann mit dem ausgekochten Kohlrabischalen-Fond auffüllen und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen. Sahne zugeben, weitestgehend einkochen und anschließend die Kohlrabistücke fein pürieren. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren. Dann die angerührte Stärke untermischen und alles 2 Minuten kochen lassen. Parmesan fein reiben. Die Eier trennen. Den Topf vom Herd ziehen und die Eigelbe untermischen. Alles durch ein Sieb passieren, Parmesan untermischen und abschmecken. Die Masse abkühlen lassen. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Tomaten am Strunkansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, abschrecken und die Haut abziehen. Dann vierteln, die Kerne entfernen und die Tomaten fein würfeln. Die Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Orangen mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet, dann die Orangenfilets herausschneiden. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl den Spinat zusammenfallen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anis in einem Mörser fein zermahlen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Pilze anschwitzen, Tomatenwürfel zugeben und mit etwas Anis, Salz, Cayennepfeffer und Zucker würzen. Das Eiweiß cremig aufschlagen und unter die kalte Kohlrabimasse geben. Die ausgehöhlten Kohlrabi mit Olivenöl einpinseln und leicht salzen. Dann mit Spinat, Orangenfilets, Tomaten und Pilzen und zuletzt mit der Kohlrabimasse füllen. In eine Auflaufform setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen.

Für den Sud: Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, gemörserte Anissaat zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Dann mit Gemüfefond auffüllen und nochmals um die Hälfte einkochen. Die Sauce mit 3 EL Olivenöl aufmontieren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und unter den Sud mischen. Die gefüllten Kohlrabi in einem tiefen Teller anrichten, den Sud angießen und servieren.

Jörg Sackmann am 25. März 2014