

Zweierlei vom Kohlrabi mit Miso und Erdnüssen

Für 4 Personen

Beschmorter Kohlrabi:

2 Kohlrabiknollen (Blätter)	4 Kaffir-Limettenblätter	Rapsöl
300 ml Kohlrabisaft	50 ml Weißwein	50 ml Wermut
helle Misopaste	mildes Currypulver	Salz
1 Bio-Limette	1 EL Butter	

Kohlrabisalat:

1 Bio-Limette	1 EL Estragon-Essig	Salz
Pfeffer	Zucker	1 EL Erdnussöl
1 EL Rapsöl	2 EL Joghurt	1 Bio-Limette (Saft, Schale)
250 g Kohlrabi		

Zum Anrichten:

3 Zweige Minze	2 EL geröst., gesalz. Erdnüsse
----------------	--------------------------------

Für den geschmorten Kohlrabi die Knollen putzen, zarte Blätter beiseite legen.

Kohlrabi schälen und in exakte kleine Spalten schneiden.

Limettenblätter abspülen und trocken schütteln.

Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Kohlrabi darin goldbraun anrösten.

Mit dem Kohlrabisaft, Wein und Wermut ablöschen. 1 EL Misopaste, etwas Curry und die Limettenblätter zugeben. Den Kohlrabi zugedeckt in der Sauce sacht gar schmoren.

Währenddessen die Kohlrabiblätter waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.

Limetten heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen.

Für das Dressing Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öle zu einer Vinaigrette verquirlen. Den Joghurt unterrühren. Das Dressing mit Salz, Limettensaft und -schale abschmecken.

Für den Salat Kohlrabi putzen, zarte Blätter beiseite legen. Den Kohlrabi schälen und mit einem Gemüsespiralschneider in lange Streifen schneiden.

Kurz vor dem Anrichten die Kohlrabistreifen und Blätter mischen.

Mit der Vinaigrette marinieren.

Die Minze abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Minze in feine Streifen schneiden.

Erdnüsse hacken.

Das Ragout mit Salz, Misopaste, Curry sowie Limettensaft und -schale abschmecken. Die kalte Butter nach und nach einrühren.

Das Ragout in 4 vorgewärmte Teller verteilen. Den marinierten Kohlrabi-Salat darauf anrichten.

Die Erdnüsse und Minze auf den Salat streuen und servieren.

Extra-Tipp:

Für den Kohlrabisaft etwa 11,3 kg zarte, junge Kohlrabiknollen schälen, würfeln und in einem stabilen Entsafter entsaften. 300 ml Saft abmessen und möglichst frisch weiter verarbeiten.

Michael Kempf am 17. März 2020