

Rahm-Kohlrabi mit Mandel-Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für das Püree:

1 kg Kartoffeln, mehlig Salz 30 g geschälte Mandeln

100 ml Milch 50 g Butter 1 Prise Muskat

Für den Kohlrabi:

600 g Kohlrabi 2 Schalotten 1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl 80 ml Gemüsebrühe 80 g Sahne

3 Stängel Kerbel 2 Stängel Estragon Salz

Pfeffer 1 Prise Muskat

Kartoffeln schälen, waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken. Etwa 1 TL Salz zugeben und die Kartoffeln weichkochen.

Tipp: Die Kartoffeln sollen nicht verkochen, dann wird das Püree zu wässrig, die Kartoffeln sollen auch nicht zu fest sein, dann wird das Püree nicht schön glatt.

In der Zwischenzeit vom Kohlrabi die kleinen, feinen Blättchen zurückbehalten, abbrausen und abtropfen lassen. Kohlrabi schälen und in Scheiben schneiden.

Schalotten schälen, fein schneiden. Knoblauchzehe schälen und andrücken.

In einem Topf Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.

Kohlrabi zugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen, Sahne angießen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten.

Kerbel und Estragon abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, anschließend fein hacken.

Die gekochten Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken.

Die Milch mit der Butter in einem Topf erhitzen, mit Salz und Muskat würzen. Dann über die gepressten Kartoffeln gießen und mit einem Kochlöffel oder Gummischaber unterrühren. Zuletzt die gerösteten Mandeln unterheben und das Püree abschmecken.

Rahmkohlrabi mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, die Kohlrabiblättchen fein schneiden und mit Kerbel und Estragon untermischen.

Püree und Rahmkohlrabi anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 06. Mai 2020