

# Frühling-Gemüse, Kerbel-Vinaigrette, grüne Spätzle

## Für 4 Personen

### Für die grünen Spätzle:

1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Bärlauch	200 ml Wasser	Salz
500 g Weizenmehl Type 405	5 Eier	50 g Butter

### Für das Gemüse:

3 Kohlrabi mit Grün	3 EL Butter	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	125 ml Gemüsebrühe
2 EL Mandelblättchen	1 Bio-Zitrone	1 Bund Kerbel

Kräuter abbrausen, trocken schütteln. Vom Kerbel und Petersilie die Blätter abzupfen und grob schneiden. Schnittlauch und Bärlauch klein schneiden.

Dann die vorbereiteten Kräuter mit 200 ml Wasser in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. In einen großen Topf reichlich Wasser geben, salzen und aufkochen.

Mehl, Eier und 1 TL Salz in eine große Rührschüssel geben und mit einem Holzhöhlöffel vermischen, dann die pürierten Kräuter zugeben alles mit dem Holzhöhlöffel zu einem Teig verrühren bzw. schlagen, bis der Teig Blasen wirft und zäh vom Löffel fließt.

Spätzle-Teig portionsweise in eine Spätzlepresse oder -reibe geben oder vom Brett ins kochende Salzwasser pressen, reiben bzw. schaben. 2-3 Minuten garziehen lassen, bis die Spätzle an die Oberfläche steigen, dann mit einer Schaumkelle herausnehmen, in eine Schüssel füllen und beiseitestellen. So weitere Spätzle kochen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für das Frühlingsgemüse Kohlrabi einschließlich des Grüns gründlich waschen, trocknen. Die groben äußeren Kohlrabi-Blätter entfernen, restlichen feine Blätter beiseitelegen.

Kohlrabi schälen, dann in Spalten schneiden.

In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und die Kohlrabi-Spalten darin andünsten.

Mit Salz, Pfeffer und einer guten Prise Zucker würzen.

Kohlrabi mit der Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt 8-10 Minuten bissfest dünsten.

In der Zwischenzeit etwas Butter zerlassen und die Mandelblättchen darin anrösten.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Kerbel abbrausen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen.

Bissfest gegarten Kohlrabi abgießen, dabei den Gar-Sud auffangen.

Etwas abgeriebene Zitronenschale, den Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer, den Kohlrabisud und den Kerbelblättchen fein pürieren.

Für die Spätzle Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Spätzle darin warmschwenken.

Die Kräutersauce mit den Kohlrabispalten anrichten. Mandelbutter darüber verteilen. Mit den grünen Spätzle und dem Kohlrabigrün bestreut servieren.

Christian Henze am 29. April 2021