

Gefüllte Kohlrabi mit Hackfleisch

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig.	Salz	4 Kohlrabi mit Blättern
1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz	300 g Kalbshackfleisch
2 Pimentkörner, gemörsert	200 ml Sahne	1/2 Bund Estragon
1 Bund Kerbel	200 ml Milch	2 EL Butter
1 Prise Muskatnuss		

Die Kartoffeln schälen, waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, etwa 1/2 TL Salz zugeben und die Kartoffeln ca. 25 Minuten weich kochen.

Von den Kohlrabi die Blätter abmachen, abrausen und abtropfen lassen. Die Knollen waschen und gründlich schälen.

Die Schalen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, leicht salzen und alles aufkochen.

Von dem Blattgrün die zarten Blätter beiseitestellen und die restlichen Blätter mit in den Topf geben. Blätter und Schalen ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit von den geschälten Kohlrabi jeweils einen Deckel abschneiden, und die Kohlrabi mit Hilfe eines Messers oder Kugelausstechers aushöhlen. Die Kohlrabi-Stücke, die beim Aushöhlen anfallen, klein schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Hackfleisch anbraten, mit Salz und gemörsertem Piment würzen, Zwiebelwürfel und kleingeschnittenen Kohlrabi zugeben, alles anbraten. Dann die Sahne angießen und ein paar Minuten köcheln lassen.

Den Kohlrabisud durch ein Sieb in einen Topf abgießen, die ausgehöhlten Kohlrabis und die Kohlrabi-Deckel mit in den Topf geben und zugedeckt im Kohlrabisud ca. 8 Minuten köcheln lassen, bis die Kohlrabi gar sind.

Estragon und Kerbel abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen.

In einem Topf die Hälfte der Milch und Butter erhitzen.

Die Kartoffeln durch die Presse in den Topf mit der Milch drücken und zu einem Püree verrühren. Mit Muskat und Salz würzen.

Jeweils ein paar Kerbel- und Estragon-Blätter für die Dekoration beiseite stellen.

Restliche Estragon-Blätter mit der restlichen Milch fein pürieren.

Feine Kohlrabi-Blätter und Kerbel fein schneiden.

Estragonmilch und fein geschnittene Kräuter zum Hackfleisch geben, gut unterrühren und abschmecken.

Die gekochten Kohlrabi mit dem Hackfleischragout füllen.

Gefüllte Kohlrabi zusammen mit dem Kartoffelpüree auf Teller geben, den Deckel locker aufsetzen und mit Kräutern dekorieren.

Jacqueline Amirfallah am 09. März 2022