

# Marinierte Kohlrabi-Scheiben, Erbsen, Minze, Garnelen

## Für 2 Personen

2 Kohlrabi	1/2 Bund Estragon	150 ml weißer Balsamico
150 ml Geflügelfond	1 TL Wasabipaste	Salz, Zucker
1 TL Speisestärke	1 TL Honig	

## Für das Minzöl:

100 g frische Minze	80 ml Sonnenblumenöl	Salz
---------------------	----------------------	------

## Für die Erbsencreme:

2 Schalotten	1 EL Butter	120 g Erbsen
Salz	150 ml Geflügelfond	

## Für die Garnelen:

1 Schale gekeimte Erbsensprossen	120 g Erbsen	14 Zuckerschoten
Salz, Pfeffer	1 EL Sesam	6 Garnelen á 50 g
1 EL Olivenöl	Piment d' Espelette	1 Spritzer Zitronensaft

Kohlrabi schälen. Einen Kohlrabi in 2 mm dicke Scheiben schneiden und jeweils einen Kreis von 5 cm Durchmesser ausstechen, insgesamt 6 Scheiben. Den zweiten Kohlrabi quadratisch zuschneiden, mit einem Küchenhobel in dünne Scheiben hobeln. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Balsamico, Geflügelfond und Wasabipaste aufkochen mit Estragon, Salz und Zucker würzen. Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Marinade damit abbinden und zum Schluss mit Honig abschmecken. Alle Kohlrabischeiben in die heiße Marinade legen und 1 Stunde ziehen lassen.

Für das Minzöl:

Die Minze abspülen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Spitzen für die Garnitur beiseite legen. Minze kurz in kochendem Wasser erhitzen. In Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Minzblätter zusammen mit dem Öl in einem Mixer pürieren. Durch ein Sieb passieren, salzen.

Für die Erbsencreme:

Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Die Erbsen zugeben, leicht salzen und kurz andünsten. Den Geflügelfond zu geben und zum Kochen bringen. Dann alles fein pürieren bis eine homogene Crème entsteht. Die Crème durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken.

Für die Garnelen:

Die Erbsensprossen abspülen und abtropfen lassen. Erbsen und Zuckerschoten kurz in Salzwasser blanchieren, dann abtropfen lassen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen kurz in Olivenöl von beiden Seiten braten, mit Salz, Zitronensaft und Piment d'Espelette würzen, aus der Pfanne nehmen und der Länge nach in dünne Scheiben aufschneiden. Die rechteckigen Kohlrabischeiben zu Röllchen einrollen und darauf setzten. Lauwarme marinierte Erbsenschoten und Erbsen über dem Gericht verteilen. Garnelenscheiben aufsetzen. Die Erbsencreme in Punkten auf die Teller geben. Minzblätter und Erbsensprossen auf den Tellern verteilen und das fertige Gericht mit Sesam bestreut servieren.

Martin Gehrlein am 24. Juni 2014