

Roh mariniertes Kohlrabi

Zutaten für 2 Portionen

1 Kopf Kohlrabi	100 g Pinienkerne	1EL Butter
1 Zitrone	50 ml Olivenöl	Kräuter, Salz, Pfeffer

Den Kohlrabi schälen und möglichst dünn (am besten mit einer Aufschnittmaschine auf kleinster Stufe) aufschneiden oder dünn hobeln. Anschließend die Scheiben für 10 bis 15 Minuten in eine Schüssel mit kaltem, gesalzenem Wasser legen. In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne mit Butter goldbraun rösten und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Den Saft der Zitrone auspressen und zusammen mit Olivenöl, Salz und etwas Pfeffer in einer kleinen Schüssel zu einer Vinaigrette anrühren. Den Kohlrabi aus dem Salzwasser nehmen, abtropfen lassen und die Scheiben zu kleinen Röllchen aufrollen. Dekorativ auf Tellern anrichten, mit Pinienkernen bestreuen, Kräuter darauf verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Alexander Herrmann am 21. Januar 2014