

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Mai 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Andrea Strobach

Dreierlei vom Kohlrabi: Gebackene Kohlrabi-Würfel & Sautierte Kohlrabi-Streifen & Mit Erbsenpüree gefüllte Kohlrabi-Röllchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Kohlrabi-Würfel:

1 sehr großen Kohlrabi, ca. 200 g
 2 Eier
 100 g Semmelbrösel
 100 g Mehl
 Rapsöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Rapsöl in einem Topf erhitzen. Kohlrabi schälen. 70 g Kohlrabi in kleine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlrabi-Würfel in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und im heißen Rapsöl goldgelb ausbacken.

Für die Kohlrabi-Streifen:

80 g Kohlrabi, von oben
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kohlrabi in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kohlrabi-Röllchen:

Restlicher Kohlrabi, von oben

Kohlrabi mit einem Sparschäler oder der Brotschneidemaschine in dünne Scheiben schneiden. Kurz dämpfen, damit sie sich später besser rollen lassen.

Für das Erbsenpüree:

200 g TK-Erbesen
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 Butter, zum Braten
 35 g Ricotta
 75 ml Gemüsefond
 1-2 Zweige Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Beides in einem Topf mit etwas Butter glasig anschwitzen. Danach mit Gemüsefond aufgießen und für ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend 150 g Erbsen hinzugeben und zugedeckt ca. 7 Minuten weich dünsten. Restliche Erbsen für die Garnitur beiseitelegen. Basilikumblätter zu den Erbsen geben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Masse durch ein feines Sieb streichen. Erbsenpüree mit Salz und Pfeffer würzen und mit Ricotta glatt verrühren. Im Kühlschrank kaltstellen. Den übrig gebliebenen Erbsenbrei im Sieb ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und später als Nocke anrichten.

Für die Garnitur:

50 g TK-Erbesen
 1 Beet rote Kresse
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Erbsen blanchieren, angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Als Garnitur verwenden. Kresse vom Beet schneiden und ebenfalls als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.