

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. März 2023** ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



**Regina Murphy**

**Dreierlei vom Kohlrabi: Kohlrabi-Schnitzel mit Mandel-Panierung & Kohlrabi-Röllchen mit pikantem Frischkäse & Kohlrabi-Rahmgemüse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Kohlrabi-Schnitzel:**

1 großer Kohlrabi  
 1 Ei (M)  
 100 g gehobelte Mandeln  
 20 g Butter  
 Mehl, zum Pannieren  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Ausbacken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kohlrabi waschen und schälen. In der Mitte halbieren und zwei 0,5 cm dicke Scheiben von der Mitte aus abschneiden. Ebenfalls 4 sehr dünne Scheiben aus der Mitte hobeln und für die Röllchen beiseitelegen. Restlichen Kohlrabi mit einem Gemüsehobel dünn hobeln und für das Rahmgemüse aufheben. Kohlrabi-Schnitzel in Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und trockentupfen. Ei aufschlagen, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl, verquirltem Ei und Mandeln eine Panierstraße aufbauen und Kohlrabi darin panieren. Öl und Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Schnitzel auf beiden Seiten goldbraun braten.

**Für das Kohlrabi-Rahmgemüse:**

1 großer Kohlrabi mit zarten Blättern  
 1 kleine Karotte  
 1 Bund Frühlingszwiebel (mit langem Grün)  
 1 Limette, Saft  
 150 ml Milch  
 150 ml Sahne  
 75 g Schmand  
 40 g Butter  
 150 ml Gemüsefond  
 15 g Mehl 405  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohlrabi und Karotte waschen und schälen. Beides dünn hobeln. Kohlrabiblätter für die Garnitur zur Seite legen. Gemüse im Salzwasser blanchieren, abschrecken und beiseitestellen. Frühlingszwiebel putzen und weißen Teil in dünne Ringe schneiden. Grünen Teil für Kohlrabi-Röllchen aufbewahren. Butter in einem Topf schmelzen, Frühlingszwiebelringe andünsten, Mehl einrühren und nach und nach Fond, Sahne und Milch bis eine Schmitze entstanden ist. Schmand unterrühren. Limette halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und unter Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Kohlrabi und Karotte hineingeben und ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren unter das Gemüse heben.

**Für die Kohlrabi-Röllchen:** 1 Karotte  
80 g Frischkäse  
75 g Schmand  
½ TL Chilipulver  
½ rosenscharfes Paprikapulver  
½ TL Piment d'Espelette  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fein gehobelte Kohlrabi-Scheiben etwa 30 Sekunden blanchieren. Frischkäse mit Chili, Paprikapulver, Piment d'Espelette und Schmand vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Verbliebene Limettenhälfte auspressen und Creme mit Saft abschmecken. Karotte schälen und vier sehr dünne Stifte, ca. 10 cm lang, abschneiden. Grün von zwei Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden. Außerdem vier lange, dünne Streifen abschneiden und ca. 10 Sekunden in Salzwasser blanchieren, abschrecken und trocken tupfen. 4 Kohlrabischeiben nebeneinander ausbreiten. Einen Streifen Frischkäsecreme auftragen. Mit Frühlingszwiebelröllchen und Karottenstiften belegen. Zusammenrollen und mit einem Frühlingszwiebelhalm festbinden.

**Für die Garnitur:** Kohlrabiblätter waschen und in feine Streifen schneiden. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Beides als Deko verwenden.

Glatte Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.