

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Kohlrabi Tatar, Schaum vom Räucherschaafskäse

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 Kohlrabi (mit Blättern), 1 EL Olivenöl, etwas Senf, Salz, Pfeffer, 2 Scheiben altes Brot.

Für den Räucherschaafskäse-Einguss: 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner, 5 Korianderkörner, 3 Wacholderkörner, Butter, 100 ml Weißwein, 100 ml Wermut, 200 ml Obers, 200 ml Gemüsefond, Salz, 200 g geräucherter Schafskäse (gerieben).

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und grob schneiden. Zwiebel mit Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Koriandersamen und Wacholderkörner in aufschäumender Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und fast komplett einkochen. Mit Gemüsefond und Obers auffüllen und zur Hälfte reduzieren lassen. Die Gewürze und die Zwiebel abseihen. Den geriebenen Schafskäse einmixen und eventuell mit Salz und einem Schuss Weißwein nachschmecken. Vor dem Anrichten mit etwas Butter schaumig aufmixen.

Die Kohlrabi schälen, Blätter und Strunk entfernen. Am besten mit einer Aufschnittmaschine in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden (beim grünen Ende beginnen) und anschließend zu regelmäßigen Würfeln schneiden (wie ein Tatar). In Salzwasser kurz überkochen, danach in Eiswasser abschrecken.

Den Mittelteil der Blätter mit einem runden Ausstecher ausstechen und ganz kurz im zuvor verwendeten Salzwasser blanchieren, danach ebenfalls in Eiswasser abschrecken. Die restlichen Stiele und Blätter entsaften. Den Saft mit Olivenöl, Senf, Salz und Pfeffer zu einer würzigen Marinade mixen und anschließend damit das Tatar marinieren. Ca. 15 Minuten durchziehen lassen.

Die Brotscheiben am besten dunkel toasten oder im Backrohr rösten. Auskühlen lassen und im Cutter mixen.

Das Tatar mit einem Ausstechring in tiefen Tellern platzieren, die Kohlrabiblätter darauf verteilen, die Brotbrösel darüberstreuen und die Suppe zugießen.