

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Winterminestrone

1 Stunde/leicht



Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel, 200 g Kohl, 200 g Weißkraut, 150 g Karotten, 150 g Knollensellerie, 150 g Kohlrabi, 80 g Schalotten, Olivenöl, 150 ml Weißwein, 2 Liter kräftiger Gemüsefond (mit den Kohl- und Krautabschnitten), Knoblauch, Thymian, 1-2 Safranfäden, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer.

Für die Roulade: 4 Kohlrabi-Blätter, 250 g Karfiol, 1 rote Zwiebel (fein geschnitten), 2 EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Öl.

Zum Anrichten: Schnittlauch, Majoran, Petersilie, Dille.

Zubereitung

Für den Gemüsefond Sellerie schälen, die Schalen grob schneiden. Die äußeren Blätter und den Strunk vom Kohl, sowie den Strunk vom Weißkraut grob schneiden und mit den Sellerieschalen in Öl anschwitzen.

Die Zwiebel vierteln, den Strunk entfernen und ebenfalls mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Wasser aufgießen (ca. doppelt soviel Wasser wie Gemüse) und auf die Hälfte einreduzieren.

Kohl und Weißkraut in feine Streifen schneiden. Das restliche Gemüse und die Schalotten schälen und in 1 cm-Würfel schneiden. Kohl und Kraut in Olivenöl anbraten, die Gemüsewürfel hinzufügen, mit dem Weißwein ablöschen und fast komplett einkochen lassen.

Den Fond angießen und aufkochen. Geschnittenen Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt, Safran und etwas Salz beimengen.

So lange kochen lassen, bis das Gemüse gar ist, aber noch einen leichten Biss hat. Kohlrabiblätter blanchieren. Die Kohlrabistiele fein schneiden und mit der Zwiebel und dem geriebenen Karfiol in etwas Öl anbraten. Mit Crème fraîche verrühren und auf den Kohlrabiblättern verteilen. Zu einer Rolle formen und in tiefe Teller legen.

Die Minestrone mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugießen. Mit gehackten Kräutern servieren.