

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gebackener Kohlrabi mit Miso-Hollandaise und Zitrone

Köch:innen: Richard Rauch & Petra Scharzenberger

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Gebackenen Kohlrabi

- 1 Kohlrabi (ca. 400 g)
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL brauner Zucker
- 60 g Tempura-Mehl (Fertigprodukt)
- 90 ml eiskaltes Wasser
- 1 TL Pflanzenöl
- 200 g Panko-Paniermehl
- 50 g fein gehackte Kürbiskerne
- Pflanzenöl zum Ausbacken

Für die warmen Miso-Hollandaise:

- 2 Eidotter
- 100 ml Orangensaft
- 50 ml Yuzusaft
- 50 ml Limettensaft
- 1 EL helle Miso-Paste
- 200 g flüssige Butter
- 1 Siphon-Flasche & 1 Kapsel

Für die eingelegte Zitronenschale

- Schale von 5 Bio-Zitronen
- Saft von 5 Bio-Zitronen
- Kristallzucker (je nach der Menge der Flüssigkeit: 2 Teile Saft, 1 Teil Zucker)

Für die Zitronen-Vinaigrette

- 2 EL eingelegte Zitronenschale
- Saft einer Bio-Zitrone
- 1 Chilischote
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Honig
- 2 EL Sesamöl
- 1 EL sehr feine Ingwerwürfel
- 2 EL rote Paprikawürfel
- 1 Stange Frühlingslauch

Für die Garnitur

- Korianderkresse
- Gartenkresse
- Geröstete Kürbiskerne mit Kürbiskernöl und Salz mariniert

Zubereitung

1. Für den gebackenen Kohlrabi zuerst den Kohlrabi schälen und in 2,5 x 2,5 cm große Stücke schneiden. Diese in eine Schüssel geben und mit Sojasauce, Sesamöl und braunem Zucker marinieren und 3-4 Stunden darin ziehen lassen (gerne vakuumieren).

2. In der Zwischenzeit den Tempura-Teig anrühren. Dafür das eiskalte Wasser mit dem Tempura-Mehl in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verquirlen. Dann die marinierten Kohlrabi-Stücke durch den Tempura-Teig ziehen und in einer Mischung aus Panko-Paniermehl und gehackten Kürbiskernen panieren. Die panierten Kohlrabi-Stücke nun in einer Pfanne in 180° C heißem Pflanzenöl knusprig ausbacken, auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und direkt leicht salzen.

3. Für die warme Miso-Hollandaise die Eidotter und die Säfte (Orange, Yuzu, Limette) in eine Metallschüssel geben und mit einem Schneebesen über Wasserdampf schaumig schlagen, bis die Eidotter leicht binden. Dann die flüssige Butter in einem dünnen Strahl langsam einrühren, mit etwas Miso-Paste abschmecken, die Masse in eine Siphon-Flasche füllen, diese mit einer Kapsel versehen und in einem 50° C warmen Wasserbad warmhalten.

4. Für die eingelegte Zitronenschale die Zitronen mit einem Sparschäler schälen (möglichst nur die gelbe Schale). Die Zitronenschalen anschließend in dünne Streifen schneiden und dreimal in frischem Wasser blanchieren. Den Saft der Zitronen auspressen und den Kristallzucker hineingeben (auf 2 Teile Saft kommt 1 Teil Kristallzucker, also bei 200 ml Saft werden 100 g Zucker verwendet). Den köchelnden, süßen Sud danach heiß über die blanchierte Schale in ein Einmachglas gießen.

5. Für die Zitronen-Vinaigrette die eingelegte Zitronenschale, den Zitronensaft, die feingehackte Chilischote, die Sojasauce, den Honig, das geröstete Sesamöl und den gehackten Ingwer in einer Schüssel miteinander vermengen. Kurz vor dem Servieren den fein geschnittenen Frühlingslauch dazugeben.

6. Zum Schluss die Zitronen-Vinaigrette auf einen flachen Teller geben, die gebackenen Kohlrabi-Stücke daraufsetzen und drei Tupfen Miso-Hollandaise dazwischen dressieren. Das Gericht mit Korianderkresse, Gartenkresse und in Kürbiskernöl gerösteten Kürbiskernen garnieren.