

Hier und heute



Gebrannte Kohlrabi mit raffiniertem Kartoffelpüree

Sternekoch Alexander Wulf backt das Saison-Gemüse Kohlrabi im Ofen, bestreicht es mit Sojalack und serviert alles auf einem besonders raffinierten Kartoffelbrei.

Rezept

Gebrannte Kohlrabi mit raffiniertem Kartoffelpüree und Granatapfel-Vinaigrette

Von Alexander Wulf, für zwei Personen

Zutaten Sojalack

- 3 EL Sojasoße
- 1/2 Zehe Knoblauch
- 1/2 Zitronengrass
- 1 Zweig Liebstöckel
- 1 Schalotte fein geschnitten
- Einige Spritzer Sesamöl
- 2 EL Ingwer, fein geschnitten
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Eigelb

Zubereitung Sojalack

Bis auf das Eigelb alle Zutaten in eine Pfanne geben und 5 Minuten köcheln lassen. Das Eigelb anschließend dazu geben und verquirlen, das Eigelb sorgt für die Bindung. Anschließend alles durchsieben und die Soße zum „Lackieren“ der Kohlrabi benutzen.

Zutaten gebrannte Kohlrabi

- 2 Kohlrabi
- 4 EL braune Butter
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Sojasoße
- etwas Zitronensaft

Zubereitung gebrannte Kohlrabi

Die Kohlrabi schälen, auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit brauner Butter überlaufen lassen, salzen, pfeffern und zum Schluss mit Sojasoße und etwas Zitronensaft beträufeln. Die Kohlrabi mit dem Backpapier verpacken und danach in Alufolie wickeln. Für 40 Minuten bei 180 Grad in den Backofen geben.

Zutaten raffinierter Kartoffelbrei

- 400 g Kartoffeln
- 100 ml Kokosmilch
- 1/2 Zehe Knoblauch
- etwas Öl
- 3 EL braune Butter
- etwas Liebstöckel
- Salz, Pfeffer

kleines Extra:

- geriebener Parmesan
- geröstetes Panko-Mehl

Zubereitung Kartoffelbrei

Kartoffeln geschält und geschnitten im Salzwasser weich kochen. Im zweiten Topf Kokosmilch aufsetzen, den Knoblauch in etwas Öl anrösten, dazu geben, zusätzlich die braune Butter und etwas Liebstöckel zufügen. Diese Kokosmilch zum Kochen bringen, dann passieren und anschließend die heißen Kartoffeln in die Kokosmilch pressen. Alles zügig vermischen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten Granatapfel-Vinaigrette

- 1 EL Granatapfelessig
- 1 EL Granatapfelkerne
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Msp. Senf
- Msp. Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung Granatapfel-Vinaigrette

Alles miteinander vermengen.