

KLEINE FLUCHTEN

Zutaten für 4 Personen:

3 Kohlrabi mit Grün

200 ml Buttermilch

1 Zitrone

200 ml Tonic

60 ml Reisessig

80 g Zucker

4 g Salz

80 g Mohncreme
(von weißem Mohn)

4 TL weißer Mohn

2 TL Butter

Puderzucker

150 ml Sahne

1 EL Agastacheblätter

KohlrabimitMohn

Ein Rezept von Andree Köthe und Yves Ollech

Zubereitung: Tonic mit Reisessig, Zucker und Salz aufkochen. Einen Kohlrabi schälen, die Schalen in feine Streifen schneiden. Die Kohlrabischalen 12 Stunden in den kalten Tonicfond einlegen. Den geschälten Kohlrabi in dünne Scheiben hobeln und in 5 cm große Taler ausstechen. Die Kohlrabitaler und die jungen Kohlrabibrüder mit der Buttermilch, Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Zitronensaft und 3 Tropfen Chiliöl vermischen und 12 Stunden einlegen. Von den restlichen beiden Kohlrabi die Köpfe mit den kleinen Blättern zusammen 1,5 cm hoch abschneiden. Aus dem Kohlrabikopf 8 im Durchmesser jeweils 2 cm große Tümpchen mit Blatt ausstechen. Den restlichen Kohlrabi in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und 4 jeweils 2,5 cm und 3,5 cm große runde Tümpchen heraus stechen.

Fertigstellen: 80 ml Tonicfond mit 30 g blanchierten und 10 g rohen Kohlrabibrüdern mixen und durch ein Sieb geben. Die 2,5 cm und 3,5 cm großen Kohlrabiturme in 150 ml Sahne und 70 ml Wasser circa 7 Minuten kochen. Die 2 cm großen Kohlrabiköpfe mit Blättern 5 Minuten im Salzwasser kochen und auf ein Tuch setzen. Den weißen Mohn mit etwas Puderzucker und Salz bräunen und in einer Kaffeemühle fein mahlen. Den Mohn mit der Butter hellbraun braten. Die Mohncreme auf die Teller verteilen, darauf die verschiedenen Kohlrabiturme setzen, dazwischen einige Kohlrabitaler aus der Buttermilch und Kohlrabischalen aus dem Tonicfond setzen. Mit dem gebratenen Mohn, dem Kohlrabibrüder und Agastacheblättern dekorieren. ■



Foto: Claus Felix



51 | Foto: Stefan Hippel



52 | Foto: Bernd Telle



53 | Foto: Bruno Weiß







55 | Foto: Daniel Karmann



56 | Foto: Masha Tuler



57 | Foto: Jutta Missbach



58 | Foto: Mile Cindrić



59 | Foto: Claus Felix



60 | Foto: Herbert Liedel