

Kohlrabisalat mit Kapern und Frühlingszwiebeln

Kategorie: Salat

Rezept Nr.: 415

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Kohlrabi	750	Gramm	
Eier	0		
Wachteleier	12	Stück	oder 3 Hühnereier
Kapern	2	EL	In Öl, in Lake oder eingesalzen
Frühlingszwiebeln	4	Stück	
Schnittlauch	2	EL	kleingeschnitten
Oliveöl	4	EL	
Rotweinessig	2	EL	
Salz, Pfeffer	0		

Zubereitung

1. Die Wachteleier in kaltem Wasser aufsetzen, Wasser aufkochen lassen und dann 4 Minuten in leicht sprudelndem Wasser kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. (Hühnereier 6 Minuten kochen).
2. Die Kohlrabi schälen, in Achtel schneiden. In kochendem Salzwasser kochen, so daß sie noch bißfest sind. Wenn die Kohlrabi schöne Blätter haben, die Blätter in Streifen schneiden und zu den kochenden Kohlrabistücken geben. Einige der kleinen Blätter, direkt an den Knollen, roh für die Dekoration aufheben.
3. Die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden, dabei einen Teil der grünen Stängel mit klein schneiden.
4. Die Kapern abtropfen lassen, wenn sie in Lake oder in Öl eingelgt sind, eingesalzene Kapern gut wässern. Alle drei Zubereitungen schmecken gut und ergeben durchaus unterschiedliche Geschmackserlebnisse. Man muß nur beim abschmecken der Vinaigrette auspassen, daß man nicht zu viel Salz bzw. Essig nimmt.
5. Die noch warmen Kohlrabistücke mit Oliveöl und Essig vermischen, die Kapern, die Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch dazugeben und nochmals miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den kleinen Blättern und den halbierten Wachteleiern (bzw. geviertelten Hühnereiern) dekorieren.

Anmerkung: Schmeckt sowohl lauwarm oder etwas stärker durchgezogen kalt mit geröstetem weißen Landbrot. Dazu ein einfacher weißer, trockener Landwein mit geringer Säure oder ein Rosé - Kohl und Vinaigrette sind nicht gerade gute Partner für Wein.

Kohlrabisalat mit Kapern und Frühlingszwiebeln



Notizen
