Kohlrabi in Safransauce

Kategorie:	03) Vorspeisen warm/Suppen	Vorbereitungszeit:	3:00
Rezept Nr	619	Garzeiten:	2:00
Portionen:	6	Jahreszeit:	Herbst

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Kohlrabi	6	Stück	gleiche Größe, mit Stängel	
Butter	120	Gramm		
Fischfond	0,3	Liter		
Geflügelbrühe	0,2	Liter		
Safranpulver	1	Gramm		
Olivenöl				
Safranfäden			zur Deko (und das Aroma)	
Salz/Pfeffer				

Zubereitung

Das Rezept ist nicht schwer nachzukochen, aber zeitlich aufwändig. Die Aromenvielfalt lohnt jedoch diesen Aufwand.

1. Die Stängel entfernen, aber aufbewahren. Kleine Blätter direkt am Kopf stehen lassen. Die Kohlrabi schälen. Dann vom Kopf eine Scheibe mit 1 cm Dicke schneiden und mit einem Austecher mit ca. 5 cm Durchmesser eine runde Platte austechen.

2. Dann den restlichen Kohlrabi in 2 cm dicke Scheiben schneiden und ebenfalls ausstechen (5 cm Durchmesser). Für jeden Gast benötigt man 1 Kopfplatte und ein bis zwei 2-cm-Platten.

3. Den Ofen auf 180° vorheizen. Die dickeren Platten in eine Sauteuse geben mit 60 g Butter, mit dem Fischfond aufgießen bis der Kohlrabi knapp bedeckt ist. Den Safran zugeben. Mit Backpapier abdecken und kurz aufkochen, abgießen und die Kohlrabistücke auf einem Blech im Ofen 45 Minuten garen. Die Kochflüssigkeit aufheben.

4. Wenn die Kohlrabistücke fertig sind, kommen sie zurück in die Sauteuse, um sie mit der Kochflüssigkeit zu deglacieren. Die Kohlrabis warmstellen und die Flüssigkeit für die Sauce aufbewahren.

5. Dann die Deckel in 60 g Butter anlaufen lassen und dann mit der Geflügelbrühe knapp bedecken und 20 Minuten auf kleiner Flamme weichdünsten, so dass die verbliebenen Blättchen noch grün bleiben.

6. Die übrig gebliebenen Stücke der Kohlrabis in feine Julienne schneiden (Mandoline). Salzen und pfeffern und mit Olivenöl aromatisieren.

7. In kleinen vorgewärmten (Frühstücks-)Schalen in die Mitte die dicken Stücke und am Rand die Deckel platzieren. Die Kochflüssigkeit der dickeren Stücke erhitzen und mit Hilfe eines Stabmixers gut durchmixen. Jeweils 3 EL dieser Sauce nur über die dicken Stücke geben. Darüber wie beim Mikado die Julienne verteilen und mit einigen Safranfäden dekorieren.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für