

Kohlrabisalat de luxe

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Die untere Hälfte von 2 Kohlrabiknollen in Rechtecke schneiden und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, dann in der Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und dem Ahornsirup abschmecken. Von der oberen Hälfte einen kleinen Teil ganz fein, so wie Schneeflocken, hobeln. Die dritte Kohlrabiknolle roh auf einer Reibe in hauchdünne Scheiben hobeln.

Den warmen, angebratenen Kohlrabi auf einen Teller geben. Darauf den gehobelten rohen Kohlrabi dekorativ drapieren und den „Kohlrabischnee“ darüber geben.

Die Chili entkernen und klein schneiden. Den Salat mit Zitronensaft und -abrieb, der klein geschnittenen Chili, Olivenöl und grobem Salz abschmecken.



Zutaten

3 kleinere Kohlrabi

Salz

1 EL Butter zum Anbraten

Pfeffer aus der Mühle

1 EL Ahornsirup

1 grüne Chilischote

1 unbehandelte Zitrone, Saft und abgeriebene Schale

einige Tropfen Olivenöl

grobes Salz