Nah&Frisch



Maria Groß/Vivi D'Angelo/Brandstätter Verlag | Professional

Kohlrabisalat de luxe

Griaß di Rezepte | Gemüse | Salate | Sommer

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