

Hier und heute



Kohlrabi-Salat auf Kimchi-Art

Sternekoch Alexander Wulf macht einen knackig-würzigen Kohlrabi-Salat nach Kimchi-Art. Die perfekte Beilage zum Grillen oder eine leichte und deftige Hauptspeise jetzt im Frühling. Als Topping gibt es Kartoffelstroh.

Rezept

Kohlrabi-Salat auf Kimchi-Art mit Kartoffelstroh und Crème fraîche

für 2 Personen

Zutaten Kartoffelstroh

- 1 Kartoffel
- Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung Kartoffelstroh

Die Kartoffel mit einem Sparschäler erst schälen, dann weiter mit dem Sparschäler dünne Streifen schneiden. Anschließend diese dünnen Streifen mit einem scharfen Messer längs zerteilen, sodass die Kartoffel am Ende in strohähnlichen Fäden bereit liegt. Die Kartoffelfäden im Fett bei 160 Grad frittieren. Aus dem Fett nehmen und auf einem Papiertuch abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und damit den Kohlrabi-Salat dekorieren..

Zutaten Crème fraîche

- 200 ml Crème fraîche
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Dill, fein geschnitten
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 Msp. Paprikapulver, geräuchert

Zubereitung Crème fraîche

Kräuter klein schneiden, dann alle Zutaten gut miteinander vermischen und kalt stellen. Beim Garnieren über den Salat toppen.

Zutaten Kohlrabi-Salat nach Kimchi-Art

- 2 Kohlrabi, in dünne Scheiben geschnitten
- 1/2 Mango in Streifen
- 1/2 Chili rot, fein geschnitten
- 1 EL Paprika grün, in feine Würfel geschnitten
- 1/2 Knoblauch Zehe, fein gehackt
- 1 Schalotte, in Würfel geschnitten
- 1 TL Zitronengras, fein gehackt
- 1 EL Ingwer
- 1 EL Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- 1 EL Koriander, frisch geschnitten
- 1 TL Honig
- Saft einer Limette
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Sonnenblumenöl

Hier und heute



Zubereitung Kohlrabisalat nach Kimchi-Art

Den Kohlrabi mit Salz würzen und kurz stehen lassen, bis die Kohlrabi Saft gibt. Nach circa 10 Minuten die Kohlrabi etwas auspressen und auf die Seite stellen. Das Öl in der Pfanne erhitzen, alle Zutaten bis auf Kohlrabi, Mango, Paprika und Koriander in die Pfanne geben, kurz andünsten und in eine Schüssel geben. Die Kohlrabi, Mango, Paprika und den Koriander den Pfannenzutaten zufügen und ziehen lassen.