

Kohlrabi-Spaghettini mit Frühlingsmorcheln

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 mittelgroße (à 260 g) Kohlrabi
- 100 g Nudeln, bevorzugt Spaghetti
- 100 g Butter
- 250 g frische Morcheln
- alternativ: 60 g getrocknete Pilze, z.B. Morcheln
- 1 Bund Frühlingslauch
- 2 kleine Schalotten
- 60 ml Weinbrand
- 250 ml Sahne
- 12 Kirschtomaten
- Salz
- aus der Mühle Pfeffer

Blätter von den Kohlrabi abschneiden. Die kleinen und mittleren Blätter in feine Streifen schneiden. Ein Viertel vom unteren Kohlrabi-Strunk abschneiden und die Kohlrabi abziehen. Mit einem Spaghetti-Schneider oder einem Küchenhobel (Mandoline) in feine Streifen hobeln.

Die Nudeln in Salzwasser bissfest (al dente) kochen und auf ein Sieb abgießen. Die Kohlrabi-Nudeln mit den Kohlrabi-Blättern in 30 g Butter und etwas Flüssigkeit in einer Sauteuse (hochwandigen Pfanne) 2-3 Minuten dämpfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Kohlrabi-Spaghettini gar sind, die gekochten Nudeln hinzugeben. Nochmals erhitzen, mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

125 ml Sahne schlagen. Morcheln, putzen, waschen und abtropfen. Größere Spitzmorcheln längs halbieren. Frühlingslauch waschen und schräg in gefällige Stücke schneiden. Weiße und grüne Teile trennen. Schalotten klein würfeln. Kirschtomaten schräg halbieren.

Die restlichen 70 g Butter in eine Pfanne oder Sauteuse geben. Schalotten und Morcheln darin anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weinbrand ablöschen und reduzieren lassen. Das Weiße vom Frühlingslauch dazugeben. Mit 125 ml flüssiger Sahne auffüllen, aufkochen und 1-1½ Minuten garen. Das Grüne vom Frühlingslauch dazugeben, würzen und 1 weitere Minute garen. Dann die geschlagene Sahne hinzugeben, kurz aufkochen, sodass die Soße leicht marmoriert ist. Nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Anrichten:

Die Morcheln auf vorgewärmte Teller geben. Die Kohlrabi-Spaghettini mit einer Gabel aufrollen und auf die Tellermitte platzieren. Mit den Kirschtomaten umlegen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 25.03.2019

Koch/Köchin: Heinz Wehmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen