

Gefüllte Kohlrabi mit Lachs

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Knollen Kohlrabi
- 300 g Lachsfilet
- 400 g Sahne
- 2 Eigelb
- 1 Bund Petersilie
- 100 g Butter
- 1 Bio-Zitrone
- 3 EL Paniermehl oder Panko
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Den Kohlrabi schälen und danach aushöhlen. Das geht am besten mit einem Kugelausstecher, Messer und Löffel. Es sollte ein Rand von etwa 0.5 cm stehen bleiben. Den Boden eventuell noch etwas begradigen. Einige feine und kleine Kohlrabi-Blätter beiseitelegen. Kochwasser erhitzen und mit etwas Salz und Zucker würzen. Die Kohlrabi-Knollen 8-10 Minuten garen. Sie sollten noch etwas bissfest und nicht zu weich sein.

Die Sahne in einen Topf geben und zur Hälfte einkochen. Etwas abkühlen lassen und Eigelb unterrühren. Die Masse leicht salzen und mit etwas Muskat würzen.

Das Lachsfilet gut säubern und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel salzen und pfeffern. Die Kohlrabi-Knollen in eine feuerfeste Auflaufform stellen und mit den Lachswürfeln füllen. Die Sahne-Ei-Mischung vorsichtig zur Füllung gießen. Die Kohlrabi-Knollen etwas bewegen, damit die Flüssigkeit in alle Zwischenräume fließen kann. Auf die Kohlrabis ein paar Brösel streuen und alles mit Olivenöl beträufeln. Den Ofen auf 180-200 Grad erhitzen und die gefüllten Kohlrabi-Knollen 20 Minuten garen.

Derweil die Butter in einen Topf geben und erhitzen, bis sie leicht braun wird und nussig riecht. Die Petersilie und die feinen Kohlrabi-Blätter waschen, trocknen und hacken. Die Bio-Zitrone abwaschen und die Schale abreiben oder in feine Späne hobeln.

Kohlrabi aus dem Ofen nehmen, mit der Butter begießen und mit Petersilie und Zitronenabrieb bestreuen. Wer mag, kann noch etwas frisch geriebene Muskatnuss und Olivenöl hinzufügen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 29.04.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

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