



Raffiniertes

# Kohlrabitaler mit Basilikumschaum und Kartoffelpüree

## Zutaten

für 4 Portionen

### für die Kohlrabitaler

4 Kohlrabi  
3 EL Mehl  
3 Eier  
200 g Paniermehl  
Öl

### für das Kartoffelpüree

1 kg Kartoffeln,  
mehligkochend  
175 ml Milch  
30 g Butter  
Salz  
Muskat

### für den Basilikumschaum

2 EL Öl  
2 Zwiebeln  
200 g Kartoffeln  
250 ml Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
Basilikum  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

### Kohlrabitaler

Kohlrabi schälen und in etwa ein Zentimeter dicke scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben in Salzwasser bissfest kochen und etwas abkühlen lassen, dann in Mehl, zerschlagenem Ei und Paniermehl wälzen. In etwas Öl goldbraun braten.

### Basilikumschaum

Kartoffeln und Zwiebeln würfeln und im Öl dünsten. Anschließend die Gemüsebrühe, die Hälfte der Sahne und das Basilikum dazugeben. Alles etwa 15 Minuten kochen und anschließend pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Sahne steif schlagen und unterheben.

### Kartoffelpüree

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen und zusammen mit der Milch und der Butter zu Kartoffelpüree machen. Mit Muskat würzen.

Brennwert: 4.591 kJ, 1.097 kcal · Zeit: ¾ Stunde