



Gebratenes

Kohlrabitaler mit Basilikumschaum und Kartoffelpüree

Zutaten

für 4 Portionen

für die Kohlrabitaler

2 Kohlrabi
2 EL Mehl
3 Eier
200 g Paniermehl
Öl

für das Kartoffelpüree

1 kg Kartoffeln
175 ml Milch
30 g Butter
Salz
Muskat

für den Basilikumschaum

2 EL Öl
2 Zwiebeln
200 g Kartoffeln
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: 4.294 kJ, 1.026 kcal · Zeit: ¾ Stunde