

Kohlrabi-Türmchen, Pilze, Pistazien, Süßkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Kohlrabi-Türmchen:

1 großer Kohlrabi

Für die Füllung:

6 Champignons

1 Frühlingszwiebel

60 g Pistazien

2 TL Ghee

Muskatnuss

Salz

Für den Süßkartoffel-Fächer:

120 g Süßkartoffel

Salz

Für die Sauce:

1 EL Butter

1 Schuss Sahne

300 ml Gemüsefond

1 EL Mehl

Muskatnuss

Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Sprossen, zur Garnitur

essbare Blumen, zur Garnitur

Für das Kohlrabi-Türmchen:

Den Kohlrabi schälen und in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Diese in Salzwasser oder über Dampf vorgaren, bis sie weich, aber noch bissfest sind. Mit einem runden Ausstecher schöne Scheiben ausstechen, die Reste fein würfeln.

Für die Füllung:

Frühlingszwiebel waschen und Champignons putzen. Beides fein würfeln.

Kohlrabireste ebenfalls klein schneiden. Alles zusammen in Ghee anschwitzen. Pistazien hacken und in der Pfanne rösten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für den Süßkartoffel-Fächer:

Süßkartoffel schälen, in sehr dünne Scheiben hobeln und kurz dämpfen, bis sie biegsam sind. Leicht salzen und fächerartig auf einem Teller anrichten.

Für die Sauce:

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einstreuen und gleichmäßig einarbeiten.

Die Mischung unter Rühren leicht anschwitzen. Anschließend nach und nach den Fond einrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Sahne dazu geben. Mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Auf den Süßkartoffelfächern ein Türmchen aus Kohlrabischeiben und der warmen Füllung bauen je nach Größe 2-3 Lagen schichten. Oben mit einer Scheibe abschließen und leicht andrücken. Mit frischen Sprossen und essbaren Blumen dekorativ garnieren.

Deniz Topcu am 25. Juni 2025