

Kohlrabipartaccio mit Knusperkartoffeln, Ei und Pilzen an Schnittlauchvinaigrette

Kategorie	Vorspeisen
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	30 Minuten



Ein bisschen spürt man ihn schon, den Frühling, wenn man diese Vorspeise auf den schön gedeckten Tisch bringt. Das Tüpfchen auf dem i sind die noch lauwarmen wachweichen Eier und die sehr heissen Kartoffelwürfelchen.

Reichen Sie dazu einen kühlen Weisswein mit grasigen Noten - z.B. einen grünen Veltliner...

Mise en place

2 Kohlrabi

2 EL Apfelessig
1/2 TL Honig
1 TL Milerb-Schnittlauch
weisser Pfeffer
1 dl Gemüsebouillon
6 EL Olivenöl

100 g Kartoffeln, geschält und in kleine Würfel geschnitten
3 EL Bratbutter

60 g braune Champignons

2 Cherrytomaten, gewaschen und halbiert

Parmesankäse

2-3 Eier, je nach Belieben

Zubereitung

Das Gemüse grosszügig schälen und in 1.5 mm dünne Scheiben hobeln. Die Scheiben ca. 30 Sekunden lang in kochendem Salzwasser, blanchieren, anschliessend abgiessen und kalt abschrecken. In einem Sieb abtropfen lassen.

Essig, Honig, Milerb-Schnittlauch und Pfeffer verrühren, die Bouillon dazugiessen, weiterrühren und zum Schluss das Öl darunterziehen. Die abgetropften Kohlrabi mit 2/3 der Vinaigrette in einer Schüssel marinieren.

Den Backofen auf 100°C einstellen. Die Kartoffeln in der heissen Bratbutter goldgelb braten, dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen und im Backofen warm halten.

Die Pilze mit einem Pinsel putzen, den harten Teil des Strunks abschneiden und in feine Streifen hobeln.

Das Innere der Tomaten mithilfe eines kleinen Löffels ausstechen und den Rest in feine Streifen schneiden.

Vom Parmesan hauchdünne Späne schneiden

Die Eier im heissen Wasser ca. 6 Minuten kochen, dann kalt abschrecken.
Unmittelbar vor dem Servieren Kohlrabi und Pilze auf die Teller geben, Eier schälen und in Spalten schneiden, auf dem Gericht verteilen. Jetzt die heissen Kartoffelwürfel, die Tomatenspalten und den Parmesan darüberstreuen und den Rest der Vinaigrette darüber verteilen.