

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 23.05.2022

Kohlrabi im Knuspermantel mit Paprika-Dip

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Paprika-Dip

2 Paprika, rot und grün
1 Knoblauchzehe
0,5 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
0,5 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
4 EL Olivenöl oder anderes Pflanzenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker

Für den Radieschen-Rauke-Salat

1 Bund Radieschen
1 Bund Rauke
0,5 Biozitrone, der Saft davon
2 EL Balsamessig, hell
1 TL Senf
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
4 EL Olivenöl oder anderes Pflanzenöl

Für Kohlrabi im Knuspermantel

750 g Kohlrabi
etwas Salz
2 Eier (Größe M)
40 g Mehl
40 g Semmelbrösel
6 EL Butterschmalz



Zubereitung

1. **Paprika putzen**, halbieren und entkernen. Paprika in grobe Stücke schneiden. Knoblauch abziehen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und grob hacken.
2. Paprika, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, Zitronensaft und -schale und Öl pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bis zum Servieren abdecken und kühlen.
3. **Radieschen und Rauke** putzen und abbrausen. Radieschen in dünne Scheiben hobeln. Rauke in mundgerechte Stücke zupfen.
4. Zitronensaft, Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing verrühren. Radieschen zugeben und ziehen lassen.
5. **Kohlrabi putzen**, schälen und die holzigen Stellen abschneiden. Kohlrabi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
6. Kohlrabi in kochendem Salzwasser ca. 5-6 Minuten vorgaren. Herausnehmen, kalt abbrausen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Eier in einer flachen Schale verquirlen. Mehl und Brösel jeweils auf Teller verteilen.
8. Kohlrabi im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln wenden, die Panierung etwas andrücken.
9. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Kohlrabi darin von beiden Seiten ca. 4-5 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
10. Rauke mit den Radieschen mischen. Paprika -Dip erneut abschmecken. Mit Knusper-Kohlrabi anrichten und servieren.

Tipp: Nach Belieben die Paprikaschoten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze rösten. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch abdecken und die Haut abziehen. Danach wie im Rezept verfahren.