

Jörg Sackmann
Kohlrabi mit Rahmspinat und Kartoffeltalern

Dienstag, 14. April 2020
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: leicht
Vegetarisch

Zutaten:

Für die Kartoffeltaler:

500 g	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
1	Zwiebel
3 EL	Butter
1 Bund	Schnittlauch
2	Eigelbe
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskat

Für den Kohlrabi:

2	Zwiebeln
200 ml	Pflanzenöl zum Frittieren
1 EL	Mehl
etwas	Salz
etwas	weißer Pfeffer aus der Mühle
4	kleine, zarte Kohlrabi
1 Handvoll	Kohlrabi-Blätter
40 g	Butter

Für den Spinat:

300 g	Blattspinat
1	Zwiebel
2 EL	Butter
200 ml	Sahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Kartoffeln abwaschen und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen, dann abgießen und etwas ausdämpfen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne in 1 EL heißer Butter anschwitzen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
3. Für den Kohlrabi die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
4. In einem Topf das Öl erhitzen. Die Zwiebelstreifen in Mehl wenden, sacht überschüssiges Mehl abklopfen. Zwiebelstreifen im heißen Pflanzenöl goldbraun ausbacken. Dann auf ein Küchenpapier geben, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
5. Den Kohlrabi waschen, schälen und in 5 cm lange gleichmäßige Stifte schneiden.
6. Die Kohlrabi-Blätter abbrausen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.

7. Den Blattspinat putzen, gut waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden.
8. Die Kartoffeln pellen und zweimal durch die Presse drücken. Angeschwitzte Zwiebel, Schnittlauch und Eigelbe zugeben und zu einem glatten Teig vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
9. Für den Kohlrabi die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kohlrabi-Stifte zugeben, langsam anschwitzen mit 3 EL Wasser ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt sacht garen.
10. Für den Spinat die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel zugeben und anschwitzen. Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und cremig einkochen. Spinat zugeben und kurz mitkochen.
11. Den Kartoffelteig zu gleichmäßigen großen Talern formen und in einer Pfanne in 2 EL heißer Butter von beiden Seiten goldbraun braten.
12. Den Blattspinat mit einem Mixstab cremig grob zerkleinern und abschmecken.
13. Das Kohlrabi-Grün zu den Kohlrabi-Stückchen geben und etwas ziehen lassen.
14. Die gerösteten Zwiebelstreifen fein würfeln.
15. Zum Anrichten den Spinat auf die Mitte der Teller geben. Die Kohlrabi-Stifte auf den Spinat setzen, mit gerösteten Zwiebeln bestreuen und die Kartoffeltaler dazu geben.

Pro Portion: 710 kcal / 2960 kJ
28 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 62 g Fett