

Mit Frühlingsgemüse gefüllte Kohlrabi und Sahnesauce

4 größere Kohlrabi

8 Stangen weißer Spargel
8 Stangen grüner Spargel
4 junge Karotten mit Grün

120 ml Sahne
frisch geriebene Muskatnuss
Salz, weißer Pfeffer
60 g kalte Butter

Für die Garnitur:

1 Hand voll gemischte Sprossen
4 EL frisch geröstete Pinienkerne

★ Kohlrabi schälen. Von oben mit einem Kugelausstecher oder einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen. Die ausgehöhlten Kohlrabi in Salzwasser knapp gar kochen, abtropfen lassen und warm halten. Kochsud aufheben.

★ Weißen Spargel schälen, das untere Drittel vom grünen Spargel entfernen, die Karotten vom Grün befreien, wenn nötig die Haut abschaben. Im Kohlrabisud die verschiedenen Spargelsorten und die Karotten nacheinander knapp weich kochen. Spargel und Karotten in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

★ Den Kochsud durch ein Tuch passieren und stark einkochen, so dass nur noch ca. 200 ml Sud übrig bleiben. Die Sahne untermischen und weiter einkochen, dann die Sauce mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter stückchenweise mit dem Schneebesen untermischen, dann die Gemüsestücke zugeben und in der Sahne-Buttersauce heiß werden lassen.

★ Zum Servieren je einen ausgehöhlten Kohlrabi auf Teller geben. Gemüse mit Sahnesauce einfüllen und um die Kohlrabi herum verteilen. Mit Sprossen und gerösteten Pinienkernen garnieren und servieren.

PROFITIPP Als Variante und wenn das Gericht als Hauptgang dienen soll, kann die Gemüsesahnefüllung zum Schluss noch mit Reibkäse (nach Belieben z. B. mit Parmesan oder Emmentaler) angereichert werden.

