

Rezept

Kohlrabi-Carpaccio mit Giersch

Ein Rezept von Kohlrabi-Carpaccio mit Giersch, am 26.04.2024

Zutaten

3 sehr kleine Kohlrabi	Salz
4 Orangen	100 g Giersch
1 TL Fenchelsamen	1 EL Honig
1 TL Dijonsenf	Pfeffer
6 EL Olivenöl	50 g gesalzene Macadamianüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Kohlrabi schälen und auf dem Gemüsehobel oder mit einem Messer in hauchfeine Scheiben schneiden. Mit etwas Salz bestreuen und mischen. Die Schale von 3 Orangen mit einem scharfen Messer so gründlich schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Orangen quer in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Saft der restlichen Orange auspressen.
2. Den Giersch waschen und trocken schütteln. Die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Ein Drittel des Gierschs mit dem Orangensaft, Fenchel, Honig, Senf, Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Das Olivenöl untermixen. Die Macadamianüsse in einer Pfanne goldbraun rösten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken.
3. Die Kohlrabi- und Orangenscheiben dachziegelartig auf Tellern anrichten und den restlichen Giersch darauf verteilen. Die Vinaigrette darüberträufeln und das Kohlrabi-Carpaccio mit den Macadamianüssen bestreuen.