

# Hier und heute



## **Kohlrabi-Spaghetti mit Speck-Croutons**

Alexander Wulf startet in die heimische Kohlrabisaison mit diesen raffinierten Kohlrabi-Spaghetti mit Speck-Croutons und Pilzen.

### **Das Rezept**

von Alexander Wulf für vier Personen

#### **Zutaten für die Speck-Croutons**

- 2 Scheiben Toast, in Würfel geschnitten
- 3 EL Nussbutter
- 4 Scheiben Frühstücksbacon, kleingeschnitten
- 1 Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Msp. geräuchertes Paprikapulver

#### **Zubereitung**

Die Nussbutter in einer Pfanne erhitzen und den Bacon dazugeben, bis dieser leicht braun wird. Mit Knoblauch und Thymian verfeinern. Die Brotwürfel dazugeben und alles goldbraun anrösten. Mit Salz, Pfeffer und dem Paprikagewürz abschmecken und auf einem Papiertuch bis zum Anrichten abfetten lassen.

#### **Zutaten für die Kohlrabi-Spaghetti**

- 2 Kohlrabi, geschält
- 200 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 200 g Kräutersaitlinge, in Streifen geschnitten
- 2 Schalotten, in feine Würfel geschnitten
- 50 g Butter
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Weißwein
- 50 ml Madeira
- 100 ml Kokosmilch
- Saft von einer ½ Limette
- 2 Kaffirlimettenblätter
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Koriander, frisch geschnitten
- 50 g Parmesan, gehobelt
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Ponzu oder Sojasoße
- 1 frische geschälte, geviertelte und entkernte Tomate

#### **Zubereitung**

Den Kohlrabi mit einem Spaghetti-Schneider portionieren. In einer Pfanne mit der Butter, Salz, Pfeffer und einem Teelöffel Limettensaft ca. sieben Minuten bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel garen, bis dieser weich, aber noch bissfest ist. In der Zwischenzeit die Schalotten für die Soße in einer Pfanne im Sonnenblumenöl goldbraun anschwitzen. Die Pilze dazugeben und braun werden lassen. Den Knoblauch, Limettenblätter und den Saft einer halben Limette dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein und Madeira ablöschen. Runterreduzieren und mit der Kokosmilch aufgießen. Die Soße weiter

# Hier und heute



reduzieren, bis diese leicht sämig ist. Mit Ponzu und Koriander verfeinern. Die Kohlrabi-Spaghetti dazugeben und in der Soße kurz schwenken.

Anschließend die klein geschnittenen Tomaten dazugeben und in einem tiefen Teller anrichten. Die Kohlrabi mit einer Zange oder Fleischgabel aufrollen und schön auf dem Teller anrichten. Mit etwas Koriander und Parmesan verfeinern. Speckcroutons auf das Gericht geben und genießen.