

Hier und heute



Kohlrabisalat mit Orangenvinaigrette und Tomaten-Tatar

Alexander Wulf serviert lauwarmen Kohlrabisalat mit fruchtiger Orangenvinaigrette, dazu Tatar aus Schinken und getrockneten Tomaten.

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten für den Salat

- 2 Kohlrabi, geschält, in Stifte geschnitten und bissfest blanchiert
- 200 ml Orangensaft
- 50 g Butter
- 50 ml Olivenöl für den Salat
- 1 TL grüner Pfeffer
- etwas Sud von eingelegtem grünem Pfeffer
- Filets von 2 Orangen
- Saft von 3 Limetten
- 1 TL Ingwer fein gehackt
- 1 TL feine Kapern
- 1 TL feiner Senf
- ½ Knoblauchzehe, klein geschnitten
- 1 frische Zitronengrasstange, angeschlagen
- 1 Bund Basilikum, klein gezupft

Zutaten für das Tatar

- 4 Scheiben Schinken z. B. Pata Negra oder Serrano
- 4 Scheiben Baguette, in 50 ml Olivenöl geröstet
- 2 Schalotten klein geschnitten
- 4 getrocknete Tomaten
- 1 Stk. Burrata, gezupft
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Schalotten in Butter anschwitzen. Knoblauch, Ingwer, Zitronengras dazugeben. Mit dem Orangensaft ablöschen und sehr stark einreduzieren, bis die Konsistenz sämig ist. Die Pfanne ausmachen und mit dem Limettensaft, Olivenöl, Salz, Senf, grünem Pfeffer und dem Pfeffersaft abschmecken. Mit den Kapern, den Orangenfilets und Basilikum verfeinern. Die blanchierte Kohlrabi dazugeben, kurz durchschwenken und den Salat auf Tellern anrichten.

Zubereitung Tatar

Das Brot rösten. Die getrockneten Tomaten fein hacken und mit Basilikum verfeinern. Schinken auf das geröstete Brot geben. Das Tatar auf die Schinkenscheibe geben und mit dem gezupften Burrata belegen.

Das geröstete Baguette mit dem Tatar auf den Salat setzen. Wer mag, mit etwas Basilikum und Orangenfilets dekorieren.

Tipp: Dazu passen frittierte Kapern.