



Birnen-Kohlrabi-Carpaccio mit Käsesauce und karamellisierten Nüssen

Nuss und Birne läuten dieses herbstliche Menü ein. Nicht nur den Gaumen, auch das Auge erfreut es. Lassen Sie einfach das Kerngehäuse der Birne drin, fertig ist das Kunstwerk.

Zubereitung: 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Für die Nüsse

- 2 EL Zucker
- 1 EL Wasser
- 2 Handvoll Walnusskerne
- $\frac{1}{4}$ EL Salz

Für die Käsesauce

- $\frac{1}{2}$ EL Senf
- 5 EL Rapsöl
- 4 EL weisser Balsamicoessig
- 5 EL geriebener Sbrinz oder Parmesan
- $\frac{1}{2}$ TL Salz, wenig Pfeffer aus der Mühle

Für den Salat

- 1 Kohlrabi
- 1 grosse Birne
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Wasser
- $\frac{1}{3}$ Bund Kerbel oder glatte Petersilie, klein gezupft

Zubereitung

1. Für die Nüsse den Zucker mit dem Wasser in einer Chromstahlpfanne aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Zuckermischung unter gelegentlichem vorsichtigem Rühren zu einem hellbraunen Karamell köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen. Nüsse und Salz begeben, mischen, auf einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Grob hacken.
2. Für die Sauce alle Zutaten in einen Rührbecher geben und pürieren.
3. Die Kohlrabi schälen und ebenso wie die Birne in feine Scheiben hobeln. Die Birnenscheiben in einer Schüssel mit Zitronensaft und Wasser mischen und bis zur Verwendung darin aufbewahren. Zugedeckt beiseitestellen.

Servieren: Die Kohlrabi- und Birnenscheiben dachziegelartig auf Tellern anrichten. Die Käsesauce darüberträufeln. Mit den karamellisierten Nüssen und den klein gezupften Kräutern garnieren.

Rezept aus: «Kochen für Freunde» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>