

Gerhardts Rezept des Monats

Kohlrabischiffchen

Zubereitung

1. Kohlrabi längs halbieren und mit einem Kugelausstecher aushöhlen, sodass ein 1,5 cm dicker Rand stehen bleibt. Ausgehöhlttes Fleisch anderweitig verwerten. Die Kohlrabiblätter waschen und trocken schleudern.
2. Kohlrabi in wenig Gemüsebrühe mit Salz 15-20 Minuten bissfest kochen und abkühlen lassen. Blauschimmelkäse zerdrücken und mit Schmand glatt rühren, mit Muskatnuss, Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken – die Creme soll die Form behalten und nicht zu weich werden.
3. Käsemasse in die Kohlrabihälften füllen und diese in 3-4 Spalten schneiden, mit Petersilie bestreuen. In jedes Kohlrabischiffchen einen Zahnstocher oder Spieß hineinstecken und sie auf einem Kohlrabiblätter-Bett anrichten.

Zutaten für 6-8 Portionen

3 Kohlrabi mit Blättern (600 g)
Gemüsebrühe
Salz
60 g kräftiger Blauschimmelkäse
60 g Schmand
Muskatnuss, gerieben
frisch gemahlener Pfeffer
Zitronensaft
Petersilie, fein gehackt

Gerhardts Weinempfehlung

Die Kohlrabischiffchen stechen beladen mit einer Creme aus Blauschimmelkäse und Schmand in See. Zu diesen herzhaften Schiffchen empfehlen wir unsere No. 1-Rotweine.

