

Hier und heute



Geschmorte Kohlrabi mit Pfifferlingen und geschwenkten Frühkartoffeln

Olaf Baumeister macht ein schnelles und leckeres Sommergericht aus geschmorter Kohlrabi, in Butter geschwenkten Frühkartoffeln und würzig gebratenen Pfifferlingen. Dazu serviert unser Koch raffinierte Tipps zu Kohlrabi und Pfifferlingen.

Das Rezept

(von Olaf Baumeister für vier kleine Portionen)

Zutaten für Kohlrabi

- 1 Kohlrabi
- 1 EL Butter
- 1 Schalotte
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Die Kohlrabi schälen oder abziehen. Dabei die feinsten grünen Blätter für die Kartoffeln aufbewahren. Kohlrabi in sehr dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten glasig anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss vorsichtig würzen.

Zutaten für die Pfifferlinge

- 400 g frische Pfifferlinge, fertig geputzt
- 100 ml Sahne
- 2 Schalotten
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 EL Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung

Die Schalotten mit etwas Butter glasig anschwitzen. Pfifferlinge dazugeben. Kräftig anbraten. Alles mit der Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und den Schnittlauch dazu geben.

Zutaten für die Frühkartoffeln

- 400 g kleine Frühkartoffeln, geschält
- 1 EL Butter
- 1 EL fein geschnittene Kohlrabi-Blätter oder fein gehackte Petersilie
- Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen. Abschütten und in Butter schwenken, die geschnittenen Kohlrabi-Blätter dazu geben und alles mit etwas Salz abschmecken. Kohlrabi und Pfifferlinge als Türmchen schichten und mit den in Butter geschwenkten Kartoffeln servieren.