



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 8 Personen
Rezeptgruppe: Kalte Vorspeise
Saison: Sommer



Carpaccio von dem Kohlrabi in Symbiose mit Vinaigrette, Ruccola und Orangenfilet

Zutaten für 8 Personen

2 Stk (grosse).	Frischen Kohlrabi
250 g	Ruccola
2 Stk.	Limetten
5 Stk.	Orangen
5 EL	Olivenöl
2 Stk.	Rote Chilischoten
2 Stk.	Vanilleschote ausgekratzt
2 Priesen	Pfeffer
1.5 TL	Salz
1.5 TL	Zucker

Zubereitung

Den Kohlrabi putzen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit 1,5 Teelöffeln Salz bestreuen und ziehen lassen. Den Rucola waschen und trockenlegen und beiseitelegen.

Drei Orangen so grosszügig schälen, dass auch die weisse Haut mit entfernt wird. Die Filets aus den Trennhäuten schneiden, dabei den Saft auffangen. Die zwei Limetten und zwei übrigen Orangen auspressen. Den Limetten- und Orangensaft mit dem Olivenöl zu einer Zitrusvinaigrette verrühren. Die Chilischote waschen, in Ringe schneiden und entkernen. Die Mark der Vanille und die Chilischote zur Zitrusvinaigrette geben und mit einer Prise Salz und Pfeffer sowie 1,5 Teelöffel Zucker würzen.

Den gesalzenen Kohlrabi waschen und trocken tupfen. Mit den Orangenfilets und dem Rucola auf Tellern anrichten. Mit der der Vinaigrette beträufeln.