

Rezept des Monats April



Kohlrabi Carpaccio á la Lohmühle

Zutaten: 2 Kohlrabi, 1 Zitrone, 1 Tl Puderzucker,

200 g Ziegenkäse Lohmühle, Pfeffer, Meersalz, Weißbrotbrösel, Mehl, 1 Ei, 2 El Olivenöl, 1 El Kürbiskernöl, ½ Bund Schnittlauch

Zubereitung: Den Kohlrabi schälen, im Ganzen in Salzwasser kochen und abkühlen lassen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und ca. 1 Tl Schale abreiben. Die Zitrone auspressen und den Saft mit der Schale und dem Puderzucker vermischen. Den Kohlrabi in dünne Scheiben schneiden und auf 2 Tellern fächerförmig verteilen.

Mit Pfeffer und Salz würzen und mit dem Zitronengemisch beträufeln. Den Ziegenkäse in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Wie ein Schnitzel im Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Brotbröseln panieren.

In einer Pfanne mit Olivenöl die Käsescheiben von beiden Seiten goldbraun braten.

Den Ziegenkäse auf dem Kohlrabi in der Tellermitte anrichten und mit dem Kürbiskernöl beträufeln.

Den in kleine Röllchen geschnittenen Schnittlauch über die Teller streuen und servieren.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!!!

Rezept: René David

vom Team Meierhof