

# Kohlrabi - Maultaschen mit Scampi und Romana in Krust ...

Kategorien: Gemüse, Gefuellt, Maultaschen, Fisch

Zutaten für: 4 Portionen

## KOHLRABI-MAULTASCHEN

---

2	mittl.	Kohlrabiknollen
8		Scampis
150	Gramm	Fischfilet (z.B. Zander)
100	ml	Fluessige Sahne
1		Eiweiss
1		Eigelb
1	Zweig	Koriander
10	ml	Pernod
60	Gramm	Gemuesewuerfelchen; Moehren, Sellerie, Lauch, 1 mm) Salz, Pfeffer

## KRUSTENTIERBUTTER

---

100	Gramm	Champignons
50	Gramm	Staudensellerie
2		Schalotten
1	Essl.	Oel
20	ml	Riesling Wein
250	ml	Krustentierfond
200	ml	Sahne, 33% Salz, Cayennepfeffer
20	Gramm	Staerke
50	Gramm	Butter
10	ml	Cognac

## ROMANAGEMUESE

---

50	Gramm	Romana (1 Kopf)
1/2		Knoblauchzehe
1		Schalotte
1	Essl.	Oel
20	Gramm	Butter Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* VON ILKA SPIESS

---

-- Einfach Koestlich!

### Anleitung:

Die Kohlrabi schaelen und auf der Schneidemaschine duenn aufschneiden und blanchieren. Das kurz angefrosthete Fischfilet mit Sahne, Eiweiss, Pernod kuttern und zu einer Farce verarbeiten. Mit gehackten Korianderblaettern, geschlagener Sahne und Gemuesewuerfeln verfeinern. Salzen und pfeffern. Die Farce mit dem Spritzbeutel auf die Kohlrabi-Blaetter spritzen. Ein Stueck Scampi drauflegen. Mit einem Pinsel Eigelb auf den Rand streichen und zuklappen. Im Fischdampftopf 5 Minuten bei geschlossenem Deckel pochieren.

Fuer die Krustentierbutter geschnittene Champignons und in Scheiben geschnittene Schalotten in Oel anschwitzen. Mit Riesling abloeschen mit dem Krustentierfond und der Sahne auffuellen. Gewuerze hinzugeben und reduzieren lassen. Dann leicht mit Staerke binden und passieren. Zum Schluss mit Butter aufmontieren und mit Cognac

## **Kohlrabi - Maultaschen mit Scampi und Romana in Krust ...**

(Fortsetzung)

abschmecken.

Fuer das Romana-Gemuese die Romana-Blaetter vom Stiel befreien und in grobe Streifen schneiden. In Oel mit der kleingeschnittenen Schalotte und etwas Knoblauch kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemuese in der Mitte des Tellers anrichten. Die Maultaschen anlegen, mit der Krustentier-Sosse umgeben und einem gebratenen Scampi ausgarnieren.

Rezept von Harald Ruessel, Landhaus St. Urban, Naurath/Wald

: O-Titel : Kohlrabi - Maultaschen mit Scampi und Romana in  
Krustentierbutter