

Kochen mit Klaus

Kohlrabigratin

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 5 Kohlrabi (à 200 g), 3 Lauchzwiebeln, 300 ml Hollandaise légère,
- Salz, weißer Pfeffer, Muskat, 80 ml Weißwein, 4 EL helle Sauce,
- 1-2 EL TK-Petersilie, 30 g Schinkenwürfel, Öl

Zubereitung:

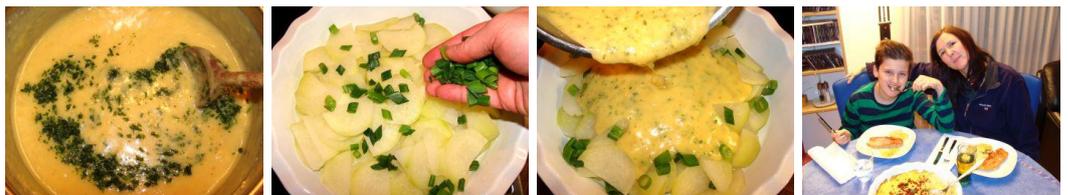
1. Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben schneiden u. in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Abgießen, Sud auffangen, Kohlrabi kalt abschrecken u. sehr gut abtropfen lassen. Lauchzwiebeln putzen, Zwiebelweiß fein hacken, -grün schräg in Ringe schneiden.



2. Zwiebelweiß in Butter andünsten, Hollandaise légère zugeben u. erhitzen, mit ca. 150 ml Kohlrabisud verlängern. Helle Sauce einrühren u. aufkochen. Mit Weißwein verlängern u. Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Petersilie unterheben.



3. Kohlrabi in eine runde gefettete Auflaufform schichten, mit Lauchzwiebelgrün bestreuen u. der Hollandaise übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 30 Min. goldbraun backen.



4. Speck in etwas Öl knusprig braten u. das Kohlrabigratin damit bestreut servieren.

Tipp des Chaoten: Als Beilage zu kurz Gebratenem servieren!



Erstellt von Klaus am 26.01.2013