

Kohlrabi-Carpaccio

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Kohlrabi
- 4 EL Himbeer- oder Apfel-Essig
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Honig oder Agavendicksaft
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Chilipulver
- 50 g Pinien- oder Walnusskerne
- 50 g Parmesan
- Kresse

Kohlrabi schälen und in ganz feine Scheiben schneiden, am besten mit einem Käse- oder Gemüsehobel. Sie sind perfekt, wenn man fast durchschauen kann. Die Scheiben wie Blütenblätter auf Tellern auslegen.

Für das Dressing Essig mit Öl, Honig oder Agavendicksaft und Senf verquirlen und ordentlich mit Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Chili abschmecken. Das Dressing über den Kohlrabiblättern verteilen.

Damit das Ganze noch mehr Biss bekommt, Pinien- oder Walnusskerne ohne Fett in einer Pfanne rösten, bis sie schön braun sind. Das Carpaccio mit den Nüssen, geriebenem Parmesan und Kresse bestreuen.

Tipps:

Das Carpaccio schmeckt auch super, wenn man würzigen spanischen Serrano-Schinken oder italienischen rohen Schinken, zum Beispiel Parmaschinken, in hauchdünne Scheiben schneidet und sie über dem Carpaccio verteilt.

Wer es exotisch mag, fügt zum Dressing noch 0.5 TL Kurkuma hinzu.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 11.03.2023

Koch/Köchin: Guido Cantz

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen