

Vorspeise 2

Kohlrabi Carpaccio mit Radieschen und Riesengarnelen

Zutaten für 4 Personen

2 Kohlrabi
2 EL rote Linsen
1 TL Zucker
1 Zweig Thymian
0,5 l Wasser
8 Radieschen
4 Riesengarnelen
100g fische Kresse

Dressing

2 EL Balsamicoessig (weiß)
4 EL Olivenöl
1 Prise Salz und Pfeffer
1 Prise Majoran
1 Prise Petersilie
1 Prise Basilikum



Zubereitung

Radieschen waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Kresse waschen und von den Samenschalen befreien.

Kohlrabis waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Scheiben auf Tellern gleichmäßig verteilen und mit wenig Salz bestreuen.

Riesengarnelen aus der Schale brechen, entdarmen und in Olivenöl braten.

Den Thymian fein hacken und kurz mit braten.

Für die Linsen den Zucker ohne Fett karamellisieren lassen und mit dem weißen Balsamicoessig ablöschen. Thymian und rote Linsen dazugeben und mit Wasser auffüllen. Salzen, pfeffern und ca. 8 Minuten leicht kochen lassen. Linsen abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Balsamessig nachwürzen.

Vorspeise 2

Kohlrabi Carpaccio mit Radieschen und Riesengarnelen

Zutaten für 4 Personen

2 Kohlrabi
2 EL rote Linsen
1 TL Zucker
1 Zweig Thymian
0,5 l Wasser
8 Radieschen
4 Riesengarnelen
100g frische Kresse

Dressing

2 EL Balsamicoessig (weiß)
4 EL Olivenöl
1 Prise Salz und Pfeffer
1 Prise Majoran
1 Prise Petersilie
1 Prise Basilikum

Fortsetzung

Majoran, Petersilie und Basilikum fein hacken und auf die Kohlrabischeiben streuen.

Die Kresse in die Mitte des Tellers setzen.

Die Radieschenscheiben auf den Kohlrabischeiben verteilen und mit Öl und Balsamessig marinieren. Salzen und Pfeffer.

Darüber die roten Linsen verteilen und zuletzt die Riesengarnelen auf die Kresse setzen.