



Gefüllter Kohlrabi mit Morcheln und Frühlingsgemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, einfach beschrieben und gemacht, „Sau lecker“

Zutaten

- 4 Stück junge, mittelgroße, holzfreie Kohlräbchen
- 4 Stangen grüner Spargel schräg in 3 cm langen Stücken geschnitten
- 4 Stangen weißer Spargel schräg in 3 cm langen Stücken geschnitten
- 20 g gleichmäßig kleine Spitzmorcheln, eingeweicht
- 2 Stangen junger Frühlingslauch, schräg in 3 cm langen Stücken geschnitten
- 1 vollreife Tomaten, gebrüht, abgezogen, in 2 cm großen Würfeln
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- Etwas frischen Kerbel
- 4 Scheiben, ca. 180 g geschnittener Lachs
- 60 - 70g Butter
- 1 Becher Sahne
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Morcheln mit kaltem Wasser bedecken, einweichen. Die Tomate brühen, abkühlen, pellen, von den Kernen befreien und in 2 cm große Würfel schneiden..

Schritt3

Den Spargel herkömmlich in Salzwasser mit etwas Zucker „al dente“ blanchieren, anschließend in kaltem Wasser abkühlen.

Schritt4

Ebenso den Frühlingslauch; den Kerbel zupfen.

Schritt5

Der Kohlrabi:

Schritt6

Vom Kohlrabi den Boden abschneiden und in Salzwasser ca. 5 min. blanchieren. Danach kalt abschrecken, schälen und die obere Kappe abschneiden. Mit einem kleinen Kugelausstecher zunächst einige Kugeln ausstechen, zur Seite legen. Nunmehr rundherum, mit einem Kantenabstand von einem halben Zentimeter, das restliche "Innenleben" ausstechen.

Schritt7

Die Morchelsoße:

Schritt8

Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen, die ausgedrückten Morcheln dazu geben und 2-3 min. mit anschwitzen; salzen und pfeffern. Mit der Hälfte der Sahne aufgießen, etwas verkochen.

Schritt9

Den Rest steif schlagen, vor dem Servieren unterheben.

Schritt10

Den Spargel, den Kohlrabi und die Kohlrabikugeln, den Frühlingslauch und die Tomatenwürfel mit Butter und etwas Spargelwasser heiß setzen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Den Kohlrabi auf vier vorgewärmte Teller setzen, den Spargel und den Frühlingslauch „sternförmig“ hinein stecken.

Schritt13

Die Tomatenwürfel, die Kohlrabikugeln und die Morcheln gleichmäßig verteilen, etwas von der Morchelsoße drum herum geben.

Schritt14

Alles mit einer schönen, zur "Rose " gedrehten Scheibe Lachs und frischen Kerbelblättern „krönen“, auf vorgewärmten Tellern servieren

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** bunt, frühlingshaft, lecker, schnell, warme

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellter-kohlrabi-mit-morcheln-und-fruehlingsgemuese/>