



KW 13/2016

Kohlrabisalat mit Räucherlachs und knusprigen Maispuffern

Zutaten für 4 Personen:

2 Eier, 2 El Mehl, 300 g Maiskörner (Dose), Salz, Pfeffer, 2 Kohlrabi, 200 g Ruccula, 1 Bd Schnittlauch, 2 El Olivenöl, 200 g Räucherlachs in dünnen Scheiben, 1/2 Becher Crème fraîche (75 g), 5 El Gemüsebrühe, 2 El heller Balsamicoessig, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Ei und Mehl in eine Schüssel geben und verrühren. Mais abtropfen lassen, zugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Beiseite stellen und ca. 15 Minuten quellen lassen.

Kohlrabi putzen und grob raspeln. Ruccula waschen und auf einem Sieb gründlich abtropfen lassen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Maisteig nach und nach ca. 12 Puffer braten. Dafür jeweils 1 Esslöffel Teig in die Pfanne geben, etwas flach drücken und von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten.

Kohlrabiraspel, Ruccula und Schnittlauch mischen.

Für das Dressing Crème fraîche, Gemüsebrühe, Balsamicoessig und Gewürze verrühren. Kräftig abschmecken. Über die vorbereiteten Salatzutaten geben und alles miteinander vermischen. Mit Lachsscheiben und Maispuffern anrichten.

Wir wünschen Guten Appetit!

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg