

4 PERSONEN

3 große Knollen Kohlrabi

(von Stängeln befreit und geschält – 1,1kg)

3 EL Olivenöl**1 ½ TL Salz**

1 Zitrone (in Spalten, zum Servieren)

Miso-Sauce-Meunière

150 g Butter (gewürfelt)

2 Knoblauchzehen (sehr fein gehackt)

1 kräftige Prise Salz

20 g weiße Miso-Paste

2 EL Zitronensaft

30 g (sehr kleine oder gehackte) **Kapern**

5 g Petersilie (fein gehackt)

10 g Schnittlauch (sehr feine Röllchen)

KOHLRABI MIT MISO-SAUCE-MEUNIÈRE**MEZCLA, IXTA BELFRAGE, S.51**

Den Backofen auf 180° (U)/200° (O-/U) vorheizen.

Von jeder Knolle die trockenen Ober- und Unterteile abschneiden; den Rest in 2 cm dicke Steaks schneiden (~9 Steaks). Mit Öl und Salz mischen und auf einem (oder zwei) Backblech verteilen und 50-55 min rösten, bis sie weich und durchgegart und unten schön gebräunt sind. Im ausgeschalteten Ofen warmhalten, während die Sauce zubereitet wird.

Für die Sauce die Butter in einer antihaftbeschichteten Pfanne auf mittlerer bis schwacher Stufe zerlassen. Die Pfanne schwenken während die Butter schmilzt, zu schäumen beginnt und dann hellbraun wird. Auf geringste Hitze stellen, mit Knoblauch und Salz 1 ½ min anschwitzen (weiter schwenken). Miso und Zitronensaft hinzufügen und noch 1 min erwärmen, dabei die Miso-Paste unter die Sauce schlagen. Vom Herd nehmen, Kapern und Kräuter unterrühren.

Die Kohlrabi-Steaks mit den gebräunten Seiten nach oben anrichten und die Sauce darüber schöpfen. Mit den Zitronenspalten servieren.