

# Panierte Kohlrabipäckchen mit gerösteten Süßkartoffeln

Fotos: Guy Wolff



Dieses Rezept hat Lydie Philippy exklusiv für die Leser zubereitet.

**D**ie Kohlrabiknollen waschen, schälen und in halbzentimeterdicke und gleichmäßige Scheiben schneiden. Diese nun in etwas Wasser mit Vollmeersalz nicht zu weich dünsten. Danach kalt abschrecken und nebeneinander auf ein Küchentuch legen.

In der Zwischenzeit die Süßkartoffeln mit der Gemüsebürste waschen, putzen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und halbieren, evtl. vierteln. Die Knoblauchzehen schälen, den Keim entfernen und grob hacken. Die Chilischoten waschen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine ofenfeste Form oder Pfanne mit der Hälfte des Olivenöls einstreichen. Die Süßkartoffeln, mit den Schalotten, dem Knoblauch, den Chilischoten, den Koriandersamen und Kardamomkapseln in die Form geben. Das Ganze mit dem Currypulver, dem Kräutersalz und dem frisch gemahlene schwarze Pfeffer würzen. Restliches Olivenöl darüber geben und alles gut durchmischen. In dem vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten weich garen. Dabei immer wieder durch rütteln, damit die Zutaten nicht festkleben.

Während dem Garen die Tomaten waschen, den Strunk heraus schneiden und in Scheiben schnei-

den. Die Käsescheiben evtl. auf die passende Größe zuschneiden. Nun zwischen zwei Kohlrabischeiben jeweils eine Scheibe Tomate und Käse geben, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

In jeweils einen Teller gibt man das Weizenvollkornmehl, die zwei aufgeschlagenen Eier und auf den dritten Teller die Semmelbrösel mit dem Sesam und den Nüssen. Nun die Kohlrabi-Päckchen in der Semmelbrösel-Nussmischung panieren.

In einer großen flachen Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kohlrabipäckchen darin beidseitig braten. Vorsichtig beim Wenden, damit die Päckchen nicht auseinander fallen. Auf einen Teller jeweils eine oder zwei Kohlrabipäckchen mit den Süßkartoffeln geben.

## Weintipp:

Hierzu passen leichtere Weißweine ganz gut, zum Beispiel ein Elbling oder ein Rivaner, dessen Muskataromen gut mit dem Curry harmonieren. Besonders gut schmeckt auch ein Crémant dazu.

## Zutaten für 4 Personen

*Für die Kohlrabipäckchen:*

- 2 kleine Kohlrabiknollen
- eine Prise Vollmeersalz
- etwa 3 EL Weizenvollkornmehl
- etwa 3 EL Semmelbröseln
- 1 EL Sesam
- 1 EL geriebene Nüsse, z.B. Mandeln, Haselnüsse
- 2 Eier
- 3-4 Tomaten
- etwa 100 g würziger Scheibenkäse
- Kräutersalz
- Pfeffer
- Butterschmalz zum Braten

*Für die Süßkartoffeln:*

- 1 kg Süßkartoffeln
- 1 Dtzd Schalotten
- 6-10 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- etwa 6 EL Olivenöl
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Kardamomkapseln
- 1 TL Currypulver
- Kräutersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer