

# Geröstete Kohlrabi mit Anchovisbutter



## Zubereitung

Backofen auf 230°C (220°C Umluft) vorheizen

**Kohlrabi rösten:** Die ganzen Kohlrabi mit dem Olivenöl bestreichen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. 90 Minuten rösten, bis die Haut aussen verkohlt und das Innere butterzart ist. Hitze auf 200°C (185°C Umluft) reduzieren, Kohlrabi aus dem Ofen nehmen. Sind sie genug abgekühlt, die Schale von Hand abziehen. Mit einem kleinen, scharfen Messer kreuzweise in Abständen von 1 cm von oben einschneiden, aber nur bis zur Mitte. Die eingeschnittenen Kohlrabi zurück auf das Blech legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und Kreuzkümmel darüber streuen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. In einer kleinen Schüssel Butter mit den gehackten Sardellen verkneten und in die eingeschnittenen Kerbe der Gemüse drücken. Weitere 15 Minuten rösten, bis sie hellbraun sind

## Zutaten für 4 Personen (als Beilage)

- 4 grosse, ungeschälte Kohlrabi (etwa 1,2 Kilo), Blätter und Stiele wegschneiden
- 2 EL Olivenöl «extra vergine»
- 1 TL Kreuzkümmelsamen, grob gemörsert
- 20g weiche Butter
- 3 Anchovisfilets, abgetropft und gehackt

## Kräuteröl

- 10g Kohlrabi-Blätter
- 20g Basilikum
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- 60ml Olivenöl «extra vergine»
- 2 EL Apfelessig

## Röstmandeln

- 5g Butter
- 1 EL Olivenöl «extra vergine»
- 30g geschälte Mandeln

**Kräuteröl zubereiten:** In der Zwischenzeit alle Zutaten zusammen mit einer kräftigen Prise Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle in einen Mixer geben und etwa 1 Minute laufen lassen. Danach durch ein Sieb geben.

**Röstmandeln zubereiten:** Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Mandeln darin hellbraun rösten, auf Küchenpapier trocknen und dann grob hacken.

**Anrichten:** Die Kohlrabi grosszügig mit dem Kräuteröl beträufeln und die Röstmandeln darüber streuen. Restliches Kräuteröl dazu servieren.

**Tipp:** Anstatt der Sardellenbutter je eine dicke Scheibe Foie Gras Terrine auf die gerösteten Kohlrabi legen und etwas hineindrücken. Im heissen Ofen schmilzt die Gänseleber in das Gemüse hinein.