

Titel Rezept

Zutaten

2 Kohlrabi
2 EL Olivenöl
1 TL Ahornsirup
1 TL Sojasoße
1 TL Paprikapulver
65g Butter
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Handvoll Petersilie, gehackt
1 Zitrone
1 TL Misopaste
60ml Wasser
1 TL Ahorn- oder Agavensirup

Zubereitung

Zuerst den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kohlrabi schälen, in etwa fingerdicke Scheiben schneiden und die Oberflächen leicht einritzen, damit sie die Marinade besser aufnehmen können. Olivenöl, Ahornsirup, Sojasauce und Paprikapulver in einer Schüssel verrühren. Die Kohlrabi-Scheiben darin wenden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Die Kohlrabi-Steaks im Ofen etwa 25 Minuten backen, anschließend wenden und weitere 20 Minuten backen, bis sie weich und goldbraun sind.
Währenddessen Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken und in geschmolzener Butter einige Minuten anbraten, bis die Schalotte glasig ist. Petersilie sowie Zitronenabrieb und Zitronensaft hinzufügen. Die Misopaste in 60 ml Wasser auflösen und zusammen mit dem Ahorn- oder Agavensirup in die Pfanne geben, kurz aufkochen lassen und einige Minuten köcheln lassen. Die Sauce bei Bedarf mit Salz abschmecken und über die Kohlrabi-Steaks geben.
Guten Appetit!