



Schupfnudeln in Kohlrabi-Radieschen-Sauce Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Schupfnudeln

500 g Kartoffeln, mehligkochend
Muskatnuss
½ Zitrone, unbehandelt
1 Eigelb
120 g Weichweizengrieß
1 EL Kartoffelstärke
1-2 EL Weizenmehl

Pesto

2-3 EL Sonnenblumenkerne
Grün der Kohlrabis
Grün der Radieschen
1-2 Zehen Knoblauch
4 Stiele Estragon
½ Zitrone, unbehandelt
Salz, Pfeffer
50-100 ml natives Olivenöl
50 g Bergkäse, gerieben (alternativ Parmesan)

Sowie

2 EL Olivenöl
1 Bund Radieschen (möglichst groß)
1-2 EL Bergkäse, gerieben
1-2 Kohlrabi
Salz, Zucker
Butter zum Braten

Zubereitung (55 Minuten, ohne Garzeiten):

Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser weichkochen. Abschütten und ausdampfen lassen, dann pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer fein stampfen. Etwas abkühlen lassen, dann Muskatnuss, Zitronenabrieb, Eigelb, Weichweizengrieß und Kartoffelstärke dazugeben und zu einer glatten Masse vermischen. Bei Bedarf die Konsistenz mit Mehl weiter steuern. Einen Teil der Masse abnehmen und zu einer fingerdicken Rolle formen. Portionieren und die Teigstücke zu Schupfnudeln formen, dabei jeweils die spitz zulaufenden Enden rollen. So auch mit dem übrigen Teig verfahren. Dann ausreichend Salzwasser zum Sieden bringen und die Schupfnudeln darin garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Seihlöffel entnehmen und mit etwas Öl vermischen, damit sie nicht zusammenkleben.



Einige große Kohlrabi-Blätter auf ein ausgelegtes Backblech legen und leicht mit Öl bepinseln. Einen Teil der Radieschen nach Hasselback-Art verarbeiten, sie hierzu an einer Seite flach anschneiden, sodass sie einen sicheren Stand haben. Die Radieschen dann zwischen zwei Essstäbchen legen und möglichst eng einschneiden, aber nicht durchschneiden, dabei helfen die Essstäbchen. Auf das Backblech legen. Etwas Bergkäse daneben streuen, um Käsechips herzustellen. Alles im Ofen bei 190 Grad backen. Die Kohlrabi-Blätter brauchen etwa sieben Minuten, Käsecracker sind nach etwa zehn Minuten goldbraun, die Radieschen backen insgesamt etwa 20 Minuten.

Zwischenzeitlich die Sonnenblumenkerne trocken in einer Pfanne anrösten. Einen Teil des Grüns von Kohlrabi und Radieschen von den Stielen trennen und grob gehackt in ein Mixgefäß geben. Knoblauch, Estragon, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Olivenöl dazugeben und mixen, bis eine feine Masse entstanden ist. Die Konsistenz hierbei über die Zugabe von Olivenöl steuern. Dann auch die Sonnenblumenkerne und den Bergkäse dazugeben und bloß kurz untermixen.

Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden, die Radieschen bloß halbieren. Mit Salz und Zucker bestreuen und einen Moment stehenlassen, sodass ihr Zellwasser beginnt auszutreten. Schupfnudeln mit Butter von allen Seiten bräunen, dann aus der Pfanne nehmen und darin mit etwas mehr Butter die Radieschen und Kohlrabi anschwitzen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Dann die Schupfnudeln wieder hineingeben und mit dem Pesto bloß kurz durchschwenken. Sofort anrichten, mit den gebackenen Radieschen, Käsechips und den knusprigen Kohlrabi-Blättern.

Nährwerte pro Portion:

614 kcal – 38 g Fett – 15 g Eiweiß – 51 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch. Bergkäse kann tierisches Lab enthalten.