



## Der Küchenbauer empfiehlt:

### Kohlrabikörbchen gefüllt mit Kalbsgeschnetzeltem an Safransauce

An cremiger Safransauce nimmt das Kalbsgeschnetzelte eine frische, aber würzige Note mit ins Kohlrabikörbchen. Ofenkartoffeln umrahmen diesen Schmaus wunderbar.

#### Zutaten für 4 Personen

2 Stk	grosse Kohlrabi (oder 4 kleine)	1.5 dl	Boullion
1 Bund	Radieschen	800 g	Kartoffeln
1 Stk	Bundzwiebel	3 dl	Olivenöl
500 g	Kalbs-Geschnetzeltes	2 EL	Senf
2.5 dl	Halbrahm		Peterli, Oregano, Basilikum,
1 Sachet	Safran		Rosmarin, Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

Kartoffeln gut reinigen und ungeschält in mittelgrosse Stücke schneiden. Senf mit Rosmarin und gehackten Oregano- und Basilikumblättern als Marinade mischen. Kartoffelstücke darin wenden bis alle Seiten mit Marinade bedeckt sind. 10 min ziehen lassen. Marinierte Kartoffeln auf Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 30 min in Ofenmitte backen.

Kohlrabi schälen und quer halbieren (Kleine ganz lassen), Kugeln ausstechen um das Kohlrabi auszuhöhlen. Kohlrabikörbchen auf dem Dämpfsieb 10-15 min weichgaren.

Fleisch portionenweise in Bratbutter anbraten, herausnehmen und würzen. Bundzwiebel in der restlichen Butter andämpfen, mit Bouillon ablöschen. Safran dazugeben, aufkochen und ca 3-5 min ziehen lassen. Rahm dazu giessen, sähmig einkochen und mit Pfeffer und Salz würzen. Kurz vor dem Servieren das Fleisch in die Sauce geben und erhitzen (ohne zu kochen).

Kohlrabikugeln mit Radieschen kurz in Butter andämpfen und gehackte Peterli daruntermischen.

Zum Servieren die Kohlrabikörbchen auf dem Teller mit Safrangeschnetzeltem füllen und mit Kartoffeln umgeben. Mit Radieschen, Kohlrabikugeln und restlichem Peterli garnieren.