



Kauner Hirschboxelen mit Kohlrabi und Himbeer-Rhabarber

Christoph Gschwendner

Zutaten

1 Paar feste Hirschboxelen
1 Kopf Karfiol
2 Stück Kohlrabi
100g Bergkäse
150g Butter

200g Rhabarber
100g Mark von Himbeeren
50g Butter
50g Zucker



Gewürze: Meersalz, Pfeffer, Zitrone, Olivenöl, Zucker, Kresse

Arbeitsablauf

Den Karfiol in Rosen teilen, 2 mal kalt zustellen und blanchieren, mit einem kleinen Teil der Butter anziehen und in sich weich schmoren. Den geschmorten Karfiol mit dem Bergkäse im Thermo Mixer bei 100°C cremig mixen, mit Meersalz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Kohlrabi schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden und mit einem Teil des Pürees füllen. Den Zucker karamellisieren, mit der Butter binden, den geschälten und in gleichmäßige Stücke geschnittenen Rhabarber dazu geben und mit dem Himbeermark kurz einkochen. Die Hirschboxelen in dünne, schräge Scheiben schneiden. Die Karfiol-Kohlrabi-Tascherln mit Olivenöl bepinseln und mit wenig Meersalz bestreuen. Die Tascherln, die geschnittenen Boxelen, das restliche Karfiolpüree und den Rhabarber anrichten, mit Kresse garnieren. Am besten eignet sich Affila Kresse und rote Shiso Kresse.