

# Aus der Hado-Küche: Ein vegetarisches Rezept

Restaurant Services

## Romanesco-Kohlrabi-Ragout mit Curry und Galgant

für 4 Personen:

30 g	Cashewkerne
900 g	Romanesco
750 g	Kohlrabi
2 Bund	Frühlingszwiebeln
1 TL	Galgantpaste
1	rote Pfefferschote
2 EL	Rapsöl
2 EL	Currypulver
1 TL	geriebenen Ingwer
400 ml	Gemüsebrühe (Instant oder frisch)
300 ml	Kokosmilch (light)
3 Stiele	Thai-Basilikum
2 TL	Protinessmischung
	Ursalz, Pfeffer, Mutterkümmel
	Limettensaft

Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen und grob hacken. Den Romanesco putzen und in kleine Röschen teilen. Den Kohlrabi schälen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Pfefferschote putzen und in Ringe schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Kohlrabi und Ingwer bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Minuten anbraten. Mit Curry bestäuben und kurz andünsten. Gemüsebrühe und Kokosmilch zugießen und aufkochen, 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Den Romanesco zugeben und zugedeckt weitere 5 -7 Minuten kochen, dabei mehrmals umrühren.

Frühlingszwiebeln, Pfefferschote und abgezupfte Basilikumblätter 2 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben und mit der Protinessmischung leicht binden. Mit Mutterkümmel, Salz, Pfeffer, der Galgantpaste und etwas Limettensaft würzen und mit den Cashewkernen bestreuen.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München