



Kohlrabi mit Liebstöckelmousse

Silvio Germann



Zubereitung Kohlrabi

Den Kohlrabi in 5 mm dicke Scheiben schneiden und rund ausstechen. Die restlichen Zutaten so gut vermengen, dass sich der Zucker und das Salz auflösen. Den ausgestochenen Kohlrabi im Sud vakuumieren und 12 Stunden ziehen lassen.

Zubereitung Liebstöckelmousse

Sauerrahm, Liebstöckel, Salz und Jalapeno-Püree gut mixen und durch ein feines Spitzsieb passieren. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen, erhitzen und in die Liebstöckelmasse einrühren. Auf ein Blech geben, verteilen, sodass die Masse ca. 5 mm hoch ist. Kalt werden lassen und gleich gross ausstechen wie den Kohlrabi.

Zubereitung Yuzugel

Alles zusammen gut durchkochen und 24 Stunden durchkühlen. Mit dem Thermomix schön glatt mixen.

Rezept für 4

Zutaten Kohlrabi

1 Stk. Kohlrabi
75 g Zitronensaft
15 g Yuzusaft
25 g Zucker
7 g Salz
45 g Wasser

Zutaten Liebstöckelmousse

200 g Sauerrahm
14 g Liebstöckel
6 g Salz
7 g Jalapeno-Püree
2 Blatt Gelatine

Zutaten Yuzugel

150 g Zitronensaft
100 g Limettensaft
100 g Yuzusaft
100 g Kalamansi-Püree von Boiron
500 g Läuterzucker
13 g Agar Agar
11 g Gellan
4 g Citras

Zutaten Kräuterpulver

25 g Zitronenverbene
20 g Dill
20 g Kerbel
20 g Petersilie



Zubereitung Kräuterpulver

Die Kräuter mit Heissluft bei 30 °C trocknen und fein mixen.