

## Kohlrabi-Cordon Bleu mit Weißwein-Bechamel

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Kohlrabi
- Salz
- 800 g Kartoffeln
- 1 EL Butter oder Margarine
- 1 EL + ca. 100 g Mehl
- 200 g Schlagsahne
- Pfeffer
- Etwas Weißwein
- 100 g hauchzart geschnittener gekochter Schinken
- 80 g hauchdünn geschnittener Käse
- 3 Eigelb
- Ca. 100 g Paniermehl
- 2-3 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- Frische Petersilie zum garnieren

Zubereitung:

Kohlrabis schälen, waschen, in möglichst feine Scheiben schneiden. Einige zarte Kohlrabiblätter aufbewahren. 300 ml Salzwasser aufkochen. Kohlrabischeiben darin 4 Minuten kochen. Anschließend abtropfen lassen, Gemüsewasser aufbewahren. Kartoffeln schälen, waschen und ca. 20 Minuten in Salzwasser garen. Inzwischen Fett schmelzen. Ein Esslöffel Mehl darin anschwitzen. Mit dem Gemüsewasser und Sahne unter ständigem Rühren ablöschen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Weißwein abschmecken. Kohlrabischeiben abwechselnd mit Schinken und Käse belegen. Dabei möglichst je 3 Kohlrabischeiben benutzen. Obere Scheibe mit je einem zarten Kohlrabiblatt belegen. Gefüllte Kohlrabi nacheinander in ca. 100 g Mehl, verquirltem Eigelb und Paniermehl wenden. Im heißen Öl bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 8 Minuten braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und portionsweise mit Kohlrabi Cordon Bleu und Soße anrichten. Mit frischer Petersilie garniert servieren.

Andreas Möller  
Mühlhofstraße 26  
58762 Altena