

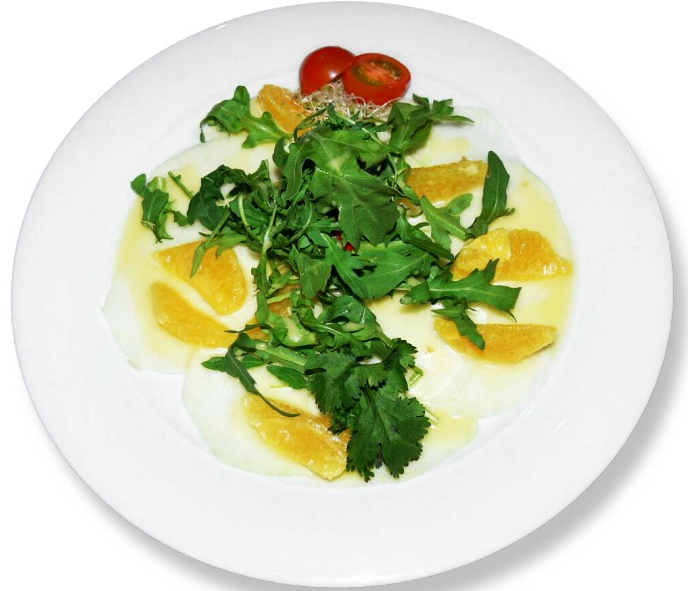


### Kohlrabi-Carpaccio

mit Orangen und Rucola (vegan, für 4 Personen)

#### Zutaten

- 2 Kohlrabi
- 2 Orangen unbehandelt
- 1 Schale Rucola
- 1 Limette unbehandelt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote,
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Zucker
- Pfeffer
- Salz
- 1 leckeres Baguette



#### Zubereitung

Den Kohlrabi schälen und in feine Scheiben schneiden, die Scheiben mit Salz bestreuen und ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern.

Die Limette und eine Orange heiß abwaschen, trocken tupfen und jeweils 1 EL Schale in feinen Streifen abschälen. Dann die Limette auspressen. Nun beide Orangen so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt ist. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäutchen über einer Schüssel herausschneiden. Danach den Rest der Orangen jeweils ebenfalls mit der Hand auspressen. Limettensaft, Olivenöl und Orangensaft mixen, die Knoblauchzehe durch eine Knoblauchpresse dazu drücken. Die Chilischote längs einschneiden, die Kerne heraus schaben, das Fruchtfleisch hacken und ebenfalls zum Zitrus-Saft geben. Die Marinade mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Nun die Kohlrabischeiben abspülen, trocken tupfen und mit den Orangenfilets und dem Rucola auf 4 Tellern anrichten. Die Marinade darüber träufeln und mit den Orangen- und Limettenschalenstreifen bestreuen. Dazu das leckere Baguette reichen, und ein wunderschöner Sommerabend kann beginnen.

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

