

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2022** ▪  
**Finalgericht von Nelson Müller**



### **Kohlrabi-Garnelen-Strudel mit Krustentiersauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Strudel:**

3 Carabineros, mit Kopf und Schale  
 2 kleine Kohlrabi  
 2 Schalotten  
 2 TK-Strudelblätter  
 1 Ei  
 150 ml Sahne  
 50 g Butter  
 ½ Bund Schnittlauch  
 5 g weißen Sesam  
 5 g schwarzen Sesam  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kohlrabi schälen und in 2 mm dicke Stifte schneiden. Schalotten abziehen und in fein Würfeln. Beides in einer hohen Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Sahne auffüllen und Kohlrabi darin garen lassen. Sahne sollte fast vollständig reduziert sein. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Ringe schneiden und zum Kohlrabi geben. Zum Auskühlen, Kohlrabi auf ein Blech geben.

Carabineros auslösen und den Darm entfernen. Kopf und restliche Karkassen für die Sauce beiseitelegen. Schwanzfleisch an der Unterseite ein wenig einschneiden damit man sie nachher gerade in den Strudel legen kann. Restliche Butter zerlassen und Strudelblätter damit bestreichen und übereinanderlegen. Kohlrabistifte auflegen. Geschälte Carabineros mittig auflegen. Strudelteig von den Seiten her einschlagen und die umgeklappten Ränder mit Eigelb bestreichen. Dann fest einrollen, mit Butter bestreichen, mit Sesam bestreuen und 15 Minuten backen.

**Für die Sauce:**

50 g Möhre  
 50 g Sellerie  
 50 g Lauch  
 50 g Fenchel  
 1 Tomate  
 50 g Schalotten  
 1 Limette  
 200 ml Sahne, 33% Fett  
 2 cl Cognac  
 15 cl Weißwein  
 1 EL Tomatenmark  
 3 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Köpfe und Schalen der Carabineros etwas zerkleinern und in Olivenöl anbraten. Gemüse waschen, bei Bedarf schälen, und in feine Streifen schneiden. Zu den Karkassen geben und ebenfalls anschwitzen. Tomate waschen, vierteln und in den Topf geben. Alles mit Tomatenmark tomatisieren und kurz anrösten. Durchrühren und mit Cognac und Weißwein ablöschen. Mit Sahne auffüllen und 15 Minuten köcheln lassen. Limette auspressen. Sauce durch ein Sieb passieren und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Kerstin:**

Soja-Lecithin  
 Piment d'Espelette

*Kerstin nutzte Piment d'Espelette, um die Krustentiersauce zu würzen und Lecithin um diese aufzuschäumen.*

**Zusatzzutaten von Timon:**

keine

*Timon verwendete keine zusätzlichen Zutaten.*