

# Ofengebackene Kohlrabi mit Seelachs und Bärlauch Butter

## Zutaten (für 2 Portionen):

**E** 5 EL Olivenöl, **E** 300 g Seelachs, **E** 2 Kohlrabi (ca. 600 g), **E** 150 g Egerlinge,  
**E** 100 g Butter (zimmerwarm),  
**M** ½ Bund Bärlauch, **M** ¼ TL gemahlene Koriandersamen,  
**M** eine Prise frisch gemahlene Pfeffer,  
**W** ¾ TL Salz,  
**H** 2 TL Zitronensaft,  
**F** eine Prise Kurkuma, **F** eine Prise Paprikapulver edelsüß.

## Vorbereitung:

**E** Von den Egerlingen die Stiele etwas kürzen und vierteln  
**E** Kohlrabi schälen und vierteln. Anschließend in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben, wiederum in 0,5 cm breite Stücke schneiden (*Größe und Form sollen ähnlich sein wie Pommes*)  
**E** Seelachs waschen und mit Küchentuch trockentupfen. Die evtl. vorhandenen Gräten entfernen  
**M** Bärlauch in feine Streifen schneiden  
**F** Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen

## Zubereitung Kohlrabi:

**E** Olivenöl und Kohlrabi in eine Schüssel geben.  
**M** Mit Koriander, Pfeffer  
**W** und ½ TL Salz würzen.  
**H** 1 TL Zitronensaft und  
**F** eine Prise Kurkuma über die Kohlrabi geben. Alles gut miteinander vermischen. Gleichmäßig in zwei feuerfeste Förmchen verteilen.

Die Auflaufförmchen, bei 180°C Heißluft für 15 Minuten in den Backofen geben und backen lassen.

**E** Die Egerlinge zu den Kohlrabi in die Förmchen geben. Seelachs auf das Gemüse setzen und weitere 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit

## Zubereitung Bärlauch Butter:

**E** Die zimmerwarme Butter in eine Schüssel geben.  
**M** Den Bärlauch zur Butter geben.  
**W** Mit dem restlichen Salz würzen.  
**H** 1 TL Zitronensaft und  
**F** eine Prise edelsüßes Paprikapulver dazugeben. Alles gut miteinander vermischen. Anschließend die Bärlauch Butter in den Kühlschrank geben.

**Vor dem Servieren etwas von der Bärlauch Butter auf den gebackenen Seelachs geben.**