



**FOLGE 9:**

**Fletzberger Küchencenter Gumpendorf  
mit Thomas Galler und Walter Triebel,  
LOISIUM Wine & Spa Resort Südsteiermark**

**Kohlrabi | Erbse | Spargel | Kopfsalat  
4 Portionen**



**Erbsen Püree:**

1 Knoblauchzehe  
1 El zerlassene Butter  
450 g Erbsen  
100 ml Gemüsefond  
2 El Crème fraîche  
Salz  
Pfeffer

1.

1 Knoblauchzehe fein würfeln und in 1 El zerlassener Butter 2 Min. dünsten. 450 g TK -Erbsen zugeben und 2 Min. mitdünsten. 100 ml Gemüsefond zugießen und die Erbsen zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. kochen.

2.

Erbsen unter begeben der Creme Fraiche im Mixer fein pürieren und das Püree mit Salz und Pfeffer würzen.





[www.genussfernsehen.at](http://www.genussfernsehen.at)

Kohlrabi Ravioli

Kohlrabi auf der Aufschnittmaschine 1mm dick aufschneiden, mit dem Erbsen Püree füllen und verschließen.  
einen Teil aufbehalten zum Anrichten.

Spargel waschen, schälen und in passende Stücke schneiden.  
Vor dem Anrichten mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamessig marinieren.

Kopfsalat:

1 Kopf Kopfsalat für eine Stunde in Verjus einlegen, danach abseihen und endsaften.

Den Saft mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten:

Kohlrabi Ravioli

Erbsen Püree

grün weißer Spargel mariniert

entsafteter Kopfsalat

Wildkräuter



LOISIUM Wine & Spa Resorts

[www.loisium.com](http://www.loisium.com)