



Kardy mit Fonduta, Tartufata und Rosenkohl

[Kardy](http://rezepte.regweb.ch/index.php?id_kat=23&id_kw=&id_rez=578), das unbekannte Gemüse wächst in Südeuropa, ist aber

auch im Kanton Genf sehr beliebt. Die Saison erstreckt sich vom Spätherbst bis in den Winter hinein. Kardy ist verwandt mit der Artischocke und von etwas bitterem und nussigem Aroma. Gegessen werden aber nicht die Blütenknospen wie bei der Artischocke, sondern die dicken Stengel.

Dazu passt eine Fonduta sehr gut, die den bitteren Geschmack der Kardy gut abfedert. Damit das Eigelb nicht stockt wird die Fonduta am besten im Wasserbad zubereitet. Die Rosenkohlblätter verleihen dem farblich eher bleichen Gericht einen schönen Kontrast.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

3	Kardystengel
100g	Fribourger Vacherin
60g	Milch
1	Eigelb
1Tl	Tartufata
1	Lorbeerblatt
5	Stück Rosenkohl
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
3dl	Milch zu einlegen und Kochen

Zubereitung

Vacherin durch die Käseraffel reiben. Milch dazu geben und 2-3 Stunden ziehen lassen.

Kardy ähnlich wie eine Rhabarber rüsten, dabei die zähen Fasern grosszügig wegschneiden. Die Haut auf der Innenseite ist nicht zäh und muss nicht weggeschnitten

werden. Kardy in ca. 2cm breite Rauten schneiden und damit er sich nicht verfärbt, sogleich in Milchwasser (Verhältnis 1:5) einlegen und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Das entzieht dem Kardy auch etwas Bitterstoffe.

Kardy abschütten und abspülen und in frischem, gesalzenen Milchwasser mit einem Lorbeerblatt ca. 25 Minuten kochen. Dabei das aufschäumende Milcheiweiss abschöpfen.

Vom Rosenkohl, die äusseren, schön grünen Blätter abschälen und in etwas Salzwasser kurz blanchieren. Beiseite stellen.

Wasserbad aufsetzen (80°) etwa 5-10 Minuten bevor der Kardy gar ist, geriebener Vacherin mit der Milch aufwärmen. Mit dem Schwingbesen verrühren bis eine eher dünnflüssige, homogene Sauce entsteht. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kurz vor dem Anrichten Eigelb und Tartufata zugeben und mit dem Schwingbesen kräftig unterrühren.

Kardy abschütten und mit heissem Wasser kurz abspülen. Rosenkohlblätter kurz in heisser Butter andünsten.

Die Fonduta zu Spiegeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Kardy darauf legen und mit Fonduta beträufeln. Rosenkohlblätter dazudrapieren.





Fonduta im Wasserbad