



Ludwigshafener Leibgerichte

Aus der Mischung internationaler kulinarischer Einflüsse entstehen besonders raffinierte Kompositionen. Das beweist der „Kohlrabi tonnato“ von Beat Fehlmann, Intendant der Deutschen Staatsphilharmonie Rheinland-Pfalz. Sein Leibgericht verbindet die Küchen Deutschlands und Italiens.



Beat Fehlmann

Intendant Staatsphilharmonie



Kohlrabi tonnato

„Zum 100-jährigen Bestehen der Staatsphilharmonie hat das Orchester, das aus 14 Nationalitäten besteht, ein philhar-

monisches Kochbuch mit internationalen Spezialitäten zusammengestellt. Es erscheint zum Jubiläum im Februar 2020. Als Schweizer habe ich ein Rezept für die deutsch-italienische Freundschaft beige-steuert: Die typisch deutsche Kohlrübe wird mit einer Thunfisch-Kapern-Soße zum italienischen Antipasto.“

Das wird gebraucht (4 Personen)

1 großer Kohlrabi, 1 Dose (180 g) Thunfisch ohne Öl, 200 g Crème fraîche, 1 EL Kapern, 1 EL Tomatenketchup, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer aus der Mühle

So geht's

Den Kohlrabi schälen und mit dem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Für die Soße Thunfisch, Crème fraîche, Kapern, Tomatenketchup und Senf mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kohlrabischeiben auf Tellern anrichten, mit der Soße übergießen und mit Kapern garnieren.

TIPP

Für Vegetarier, die Fisch essen, ist dieses Kohlrabi-gericht eine leckere Alternative zum Vitello tonnato aus Kalbfleisch.

Seit September 2018 ist Beat Fehlmann Intendant der Deutschen Staatsphilharmonie Rheinland-Pfalz in Ludwigshafen. Der 1974 in Aarau geborene Schweizer kam vom Bodensee an den Rhein: In Konstanz hatte er die Intendanz der Südwestdeutschen Philharmonie inne. Er besitzt Musikhochschulabschlüsse in den Fächern Klarinette, Dirigieren und Komposition sowie einen Executive Master in Arts Administration der Universität Zürich.