



Rezept für KW 18-45

Schwarzwurzeln mit Walnuss-Kartoffel-Püree

Dazu schmecken Spiegeleier!

60 g Walnüsse
2 EL Rapsöl
750 g mehlig kochende Kartoffeln
Meersalz
60 g Butter
ca. 200 ml Milch
Pfeffer
Muskatnuss

1-2 EL Weißweinessig
1 Bund Schwarzwurzeln °
Meersalz
1 TL Gemüsebrühe
30 g Butter
20 g Mehl
125 ml Schlagsahne
1 EL abgetropfte Kapern
Pfeffer
Rohrohrzucker
1 EL Petersilie TK
3 EL Milch

Für das Püree die Walnüsse grob hacken und im Öl leicht anrösten, dann beiseite stellen. Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und im Salzwasser zugedeckt 20 Minuten kochen. Inzwischen in einer großen Schüssel kaltes Wasser mit Essig verrühren. Die Schwarzwurzeln waschen, gründlich schälen und die Enden abschneiden. Schwarzwurzeln sofort in das Essigwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Danach in reichlich kochendem Salzwasser 6-8 Minuten garen, abgießen, dabei ca. 200 ml Kochwasser auffangen. Die Schwarzwurzeln in 1 cm dicke Stücke schneiden. Gemüsebrühe mit dem Kochwasser verrühren.

Für die Sauce die Butter in einem Topf zerlassen. Mit Mehl bestäuben und leicht anschwitzen. Mit der Brühe und Sahne aufgießen und mit einem Schneebesen glatrühren. Kapern zugeben und herzhaft mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten kochen. Petersilie mit der Milch in einem Rührbecher pürieren. Schwarzwurzeln und die Petersilienmilch in die Sauce geben und darin erwärmen. Butter und Milch für das Püree erhitzen. Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und zusammen mit der Butter-Milch mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Walnüsse unterheben. Schwarzwurzeln mit dem Walnuss-Kartoffel-Püree servieren