AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	Winter	international

GRATINIERTE SCHWARZWURZELN



Rezept: Der Feinschmecker, Dezember 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Einst auch «Arme-Leute-Spargel» genannt, gilt heute die frisch geschälte Garten-Schwarzwurzel als Delikatesse. Der Aufwand, die schwarzen Wurzeln selber zu schälen, ist allerdings beträchtlich.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4 EL	Tafelessig	2 dl	Kalbsfond
2 EL	Mehl	2	Schalotte
750 g	Schwarzwurzel	1 TL	Kurkuma
10 g	Butter	3 EL	Sesamsamen
1 dl	Vollrahm	15 g	Parmesan
		4 EL	Granatapfelkerne

ZUBEREITUNG

1. Grosse Pfanne mit Wasser füllen, ein Schuss Essig und Mehl einrühren. Schwarzwurzeln gründlich waschen, dünn schälen und sofort in das Mehlwasser legen. Dadurch oxidieren die Schwarzwurzeln nicht. Das Mehlwasser leicht salzen, aufkochen, Schwarzwurzeln darin 20 Min. garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.
2. Ofen auf 220° C vorheizen. Gratinform ausbuttern, Schwarzwurzeln nebeneinander in die Form legen. Rahm, Fond und gewürfelte Schalotten aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Kurkuma abschmecken. Alles über die Schwarzwurzeln giessen, mit frisch geröstetem Sesam und Käse bestreuen.
3. Im vorgeheizten Backofen 10 Min. überbacken. Mit Granatapfelkernen bestreuen.