

BUCHINGER

1920

SCHWARZWURZEL-PEKANNUSS-SÜSSKARTOFFELPÜREE

ZUTATEN FÜR DAS PÜREE:

50 g Pekannusskerne (ersatzweise Walnusskerne)
400 g Süßkartoffeln
400 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
20 g Butter
125 ml Milch
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss

ZUTATEN FÜR DIE SCHWARZWURZELN:

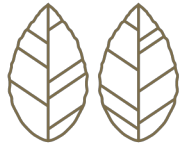
2-3 EL Weißweinessig
1,2 kg Schwarzwurzeln
2 Zwiebeln
4 EL Olivenöl
250 ml Gemüsebrühe oder -fond
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200 g Crème fraîche
20 g kleine Kapern
1 TL Honig
6 Stängel Basilikum

ZUBEREITUNG:

Für das Püree die Pekannüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Die Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln und in Salzwasser zugedeckt in ca. 20 Min. weich kochen.

Inzwischen für die Schwarzwurzeln in einer großen Schüssel 1 ½ l kaltes Wasser mit dem Essig verrühren. Die Schwarzwurzeln unter fließend kaltem Wasser abbürsten und schälen, dabei möglichst Handschuhe tragen, da die austretende Wurzelmilch die Hände verfärbt und verklebt. Holzige Enden von den Schwarzwurzeln entfernen, dicke Stangen längs halbieren, Schwarzwurzeln



BUCHINGER

1920

schräg in 4-5 cm breite Stücke schneiden und sofort in das Essigwasser legen, damit sie sich nicht braun verfärben.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Das Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen. Die Schwarzwurzeln abtropfen lassen und im Öl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2 Min. anbraten. Die Hitze reduzieren. Die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Die Gemüsebrühe oder den Fond dazugießen. Die Schwarzwurzeln mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. dünsten.

Für das Püree die Butter und die Milch erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und zusammen mit der Butter-Milch mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Pekannüsse unterheben. Das Püree warm halten.

Die Crème fraîche unter die Schwarzwurzeln rühren, die Sauce in 3-4 Min. offen einkochen. Die Kapern abtropfen lassen und mit dem Zucker unter das Gemüse mischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum waschen und gut trocken tupfen. Die Blätter abzupfen, bis auf einen kleinen Rest fein schneiden und unter die Schwarzwurzeln heben. Das Gemüse mit dem übrigen Basilikum, dem Püree auf Tellern anrichten. (Rezeptquelle: GU)