

Jacqueline Amirfallah
Schwarzwurzeln in Käsesauce mit Kartoffel-Nuss-Püree**Mittwoch, 1. Februar 2017**
Rezept für 4 Personen**Zutaten:**

1 Spritzer	Essig
800 g	Schwarzwurzeln
800 g	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
80 g	Walnüsse
4 EL	Zucker
1	Zwiebel
3 EL	Butterschmalz
100 g	Trappe d'Echourgnac (Rohmilch-Schnittkäse aus Frankreich)
1/2 Bund	Majoran
1/2 Bund	Schnittlauch
200 g	Champignons
1 TL	Kartoffelstärke
250 ml	Sahne
1 Zweig	Lavendel
80 ml	Milch
2 EL	Butter
etwas	Muskat

**Zubereitung**

1.
Eine große Schüssel mit kaltem Wasser und einem Spritzer Essig bereitstellen. Die Schwarzwurzeln schälen und direkt in Essigwasser legen, dann in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und wieder ins Essigwasser geben.
2.
Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.
3.
Walnüsse grob hacken. In einer Pfanne Zucker hellgelb karamellisieren, die Nüsse zugeben, durchschwenken und direkt auf einem Blatt Backpapier erkalten lassen.
4.
Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer großen Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Schwarzwurzeln zugeben, mit Salz würzen und bei kleiner Hitze garen.
5.
Vom Käse ein paar dünne Scheiben für die Decke abschneiden, den restlichen Käse reiben. Majoran abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

6.

Champignons putzen und vierteln. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen, Pilze darin anbraten und mit Salz würzen.

7.

Kartoffelstärke mit 1 EL Wasser anrühren. Die gegarten Schwarzwurzeln aus der Pfanne nehmen, Sahne in die Pfanne geben, den Lavendelzweig dazu geben, aufkochen und mit angerührter Kartoffelstärke leicht abbinden.

8.

Den Lavendel herausnehmen, geriebenen Käse zugeben, die Sauce nochmal abschmecken und Schnittlauch untermischen. Schwarzwurzeln wieder untermischen.

9.

Karamellnüsse grob zerhacken. Milch erwärmen.

10.

Gekochte Kartoffeln abschütten und durch die Kartoffelpresse drücken, mit warmer Milch und Butter und den karamellisierten Walnüssen mischen, mit Salz, Majoranblättchen und Muskat abschmecken.

11.

Püree, Schwarzwurzelragout und Pilze anrichten, mit Käsescheiben verzieren und servieren.

Pro Portion: 752 kcal / 3147 kJ

52 g Kohlenhydrate, 23 g Eiweiß, 40 g Fett