



Schwarzwurzelsalat

4 Portionen

1000 g Schwarzwurzeln

1 Ei

1 rote Chilischote

1 Schalotte

½ Bund Petersilie

4 EL Sonnenblumenöl

3 EL Weißweinessig

2 EL Wasser

Salz

Pfeffer

Paprika edelsüß

40 g Butter

2 cl Läuterzucker

etwas Zitronensaft

Schwarzwurzeln schälen, in Stücke schneiden und in Wasser mit Zitronensaft aufbewahren

Ei hartkochen, das Eiweiß hacken, das Eigelb in ein Rührgefäß geben

Chilischote läng halbieren oder vierteln, entkernen und quer in feine Streifen schneiden

Schalotte pellen und sehr fein würfeln

Petersilie hacken

Schwarzwurzeln in der Butter andünsten. Sind die Stücke sehr unterschiedlich in der Dicke, vorher sortieren und zuerst nur die dicken Stücke in den Topf geben. Dünne Stücke nach ca. 5 Min zufügen. Dann den Läuterzucker zugeben und bei kleiner Hitze bissfest garen. Das dauert insgesamt 10-15 Min. Bei Bedarf noch etwas (!) Wasser zufügen. Olivenöl, Essig und Wasser zu dem Eigelb geben und mit dem Pürrierstab hochziehen. Eiweiß, Chili, Schalotte und Petersilie unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Die fertigen Schwarzwurzeln abkühlen lassen, aber noch warm in die Vinaigrette geben. 30 Min marinieren, zwischendurch mischen. Als Vorspeise mit luftgetrocknetem (Parma, San Daniele, Serrano, Pata negra) Schinken servieren.

Dazu ein Trockener Weißwein (Riesling) und Baguette.