

Selleriepüree mit angebratener ungeschälter Schwarzwurzel

Zutaten für die Schwarzwurzel 2 Portionen – 45 Minuten

- 400 g Schwarzwurzel
- 3 TL Butter
- 2 EL Honig
- Salz, Pfeffer

Zutaten für das Püree

- ½ Sellerieknolle (250g)
- 250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 40 g Butter
- 50ml Gemüsebrühe
- 50 g Sahne
- Muskatnuss Salz Pfeffer

Für das **Püree** Sellerie und Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser etwa 25 Min. gar köcheln lassen.

Schwarzwurzel jeweils die Enden anschneiden unter fließendem Wasser gründlich abwaschen. In einem Dampfeinsatz oder kochendem Wasser bissfest 15 Minuten garen.

Für das **Püree** die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie leicht gebräunt ist. Den Topf vom Herd nehmen. Sellerie und Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen und zurück in den Topf geben. Brühe und Sahne hinzufügen, erneut zum Kochen bringen und offen weiter köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist.

Den Topf vom Herd nehmen, die Mischung glatt pürieren, dabei die braune Butter dazu laufen lassen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und warmhalten.

Schwarzwurzel je nach Größe halbieren oder vierteln und in ca. 4cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne 3 EL Butter erhitzen und die Schwarzwurzel darin (ca. 10 Minuten) anbraten. Zum Schluss noch 2 EL Honig und eine Prise Salz in die Pfanne geben und die Schwarzwurzel in Butter und Honig ordentlich schwenken bis sie goldbraun sind.

Dazu passt noch ein leckerer **Feldsalat mit Croûtons**

150 g Feldsalat

2 El Weißweinessig

½ El mittelscharfer Senf

Salz Pfeffer Zucker

8 El Öl

2 Scheiben Weißbrot (ersatzweise Weizentost)

2 Knoblauchzehen

Feldsalat putzen, waschen und vorsichtig trockenschleudern. Für die Vinaigrette Weißweinessig, 2-3 El Wasser, Senf, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 6 El Öl verrühren.

Weißbrot würfeln und Knoblauchzehen andrücken. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen und Brotwürfel und Knoblauch 5-7 Min. goldbraun rösten. Mit Salz würzen.

Feldsalat mit der Vinaigrette beträufeln und mit den Croûtons bestreut servieren