

Schwarzwurzeln mit Walnuss-Kartoffel-Püree

Zutaten für 4 Portionen:

800g Schwarzwurzeln – 1-2 EL Weißweinessig – Salz – 1 TL Gemüsebrühepulver – *Püree*: 50g Walnüsse – 1 kg Kartoffeln – Salz – 50g Butter – 200ml Milch – Pfeffer – Muskatnuss – *Sauce*: 50g Butter – 40g Mehl – 250ml Sahne – 1 EL Kapern – Pfeffer – Zucker – Petersilie

Zubereitung:

- Für das Püree die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten bis sie Farbe bekommen, beiseite stellen
- Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser garen
- In der Zwischenzeit Essig in eine große Schüssel Wasser geben
- Die Schwarzwurzeln waschen, die Enden abschneiden und schälen. Anschließend sofort in das Essigwasser legen, damit sie sich nicht verfärben
- Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Schwarzwurzeln in mundgerechte Stücke schneiden und darin ca. 6-8 Minuten garen
- Das Kochwasser abgießen, dabei ca. 400ml auffangen, Gemüsebrühe einrühren und beiseite stellen
- Für die Sauce Butter in einem Topf zerlassen. Mit Mehl bestäuben und leicht anschwitzen
- Mit Brühe und Sahne nach und nach unter ständigem Rühren ablöschen und aufkochen lassen
- Kapern zugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken
- Bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten köcheln, dabei immer wieder umrühren
- Die Schwarzwurzeln in die Sauce geben
- Kartoffeln abgießen und mit Butter und Milch grob zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, die Walnüsse unterheben
- Petersilie waschen, grob hacken und über die Schwarzwurzeln streuen

Wir wünschen guten Appetit!

