

Rezept

Schwarzwurzeln mit Rotwein-Schalotten

Ein Rezept von Schwarzwurzeln mit Rotwein-Schalotten, am 26.04.2024

Zutaten

Für die Schwarzwurzeln:

1 Zitrone	1 kg Schwarzwurzeln
12 Schalotten	2 EL Butter
Meersalz	Pfeffer
1 1/2 EL Reissirup	400 ml Rotwein
10 Wacholderbeeren	4 Nelken
4 Lorbeerblätter	1/2 Bund Petersilie

Für das Topping:

3 EL Walnusskerne	1/2 TL Butter
1 TL Reissirup	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für die Schwarzwurzeln die Zitrone auspressen und die Hälfte vom Saft in eine Schüssel mit kaltem Wasser gießen. Schwarzwurzeln schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen sofort in das Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Schalotten schälen und ganz lassen. Die Schwarzwurzeln aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und schräg in 5 cm lange Stifte schneiden.
2. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Schalotten darin in 3-5 Min. glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Reissirup einrühren. Die Schalotten noch 1-2 Min. weiterdünsten, bis sie goldbraun sind. Dann den Rotwein angießen. Einen Deckel bis auf einen schmalen Spalt auflegen, die Hitze reduzieren und die Schalotten köcheln lassen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.
3. Inzwischen die übrige Butter (1 EL) in einer großen Pfanne aufschäumen lassen und die Schwarzwurzeln darin andünsten. Wacholderbeeren andrücken, mit Nelken und Lorbeerblättern zugeben und kurz mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und 200 ml Wasser einrühren. Die Schwarzwurzeln dann zugedeckt ca. 10 Min. leicht köcheln lassen, bis sie weich sind und die Flüssigkeit fast verkocht ist. Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeer entfernen.
4. Die gegarten Schwarzwurzeln zu den Schalotten geben, mit Salz, Pfeffer und übrigem Zitronensaft abschmecken.
5. Für das Topping die Walnüsse grob hacken. In einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, bis sie duften. Butter und Reissirup zugeben und die Nüsse in ca. 3 Min. karamellisieren lassen. Abkühlen lassen.

6. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter grob hacken. Das Gemüse auf vier Tellern anrichten. Das Topping darauf verteilen, mit der Petersilie bestreuen und servieren.