

Glasiertes Wurzel-Gemüse

Für zwei Personen

200 g Pastinaken	200 g Knollensellerie	100 ml Birnensaft
100 ml Gemüsefond	3 EL Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Bund Kräuter-der-Provence	1 Lorbeerblatt	1 TL getrockneter Majoran
2 EL Ghee	Salz	Pfeffer

Pastinaken und Sellerie schälen und klein würfeln. In einer Pfanne Ghee erhitzen, Pastinaken und Sellerie fünf Minuten anbraten. Ahornsirup dazugeben, Gemüse leicht karamellisieren. Mit Birnensaft und Gemüsefond ablöschen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Lorbeer und Majoran zu dem Gemüse geben. Gemüse weitere sechs Minuten dünsten. Petersilie und Kräuter der Provence abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen, klein hacken und zu dem Wurzelgemüse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Lorbeer entfernen.

Claudia Büchner am 11. April 2016