

Panierte Schwarzwurzeln, Kartoffel-Lauch-Walnuss-Strudel

Für zwei Personen

Für die Schwarzwurzeln:

250 g Schwarzwurzeln	1 Zitrone	1 Ei
3 EL Milch	300 g Butterschmalz	30 g Mehl
30 g Semmelbrösel	Salz	Pfeffer

Für den Strudel:

1 Packung Blätterteig	200 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Stange Lauch
20 g Walnüsse	2 Eier	100 g Butter
20 g Parmesan	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Radieschensauce:

$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen	100 g Sahne	100 g Crème-fraîche
200 ml Weißwein	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Schwarzwurzeln:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Schwarzwurzeln waschen, schälen und in Salzwasser bissfest blanchieren, dann abseihen und abtropfen lassen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Schwarzwurzeln mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Ei und Milch verquirlen. Schwarzwurzeln in Mehl, Ei-Milch-Mischung und Semmelbrösel panieren. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Schwarzwurzeln goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Strudel:

Butter in einem Topf auslassen, bräunen und auf diese Weise eine Nussbutter herstellen. Kartoffeln schälen und mit einem Hobel in Scheiben schneiden. In Salzwasser kurz ankochen, dann abgießen.

Lauch putzen, fein schneiden und leicht in einer Pfanne in etwas Rapsöl anbraten. Parmesan reiben. Walnüsse hacken. Einige Walnüsse für die Garnitur beiseitelegen. Gekochte Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ein Ei, Parmesan, gehackte Walnüsse und angeschwitzten Lauch zur Kartoffelmasse geben und alles vermengen. Blätterteig auslegen, mit Nussbutter bestreichen und die Kartoffel-Lauch-Masse auf den Teig geben. Zu einem Strudel einrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Ei trennen, dabei das Eigelb auffangen.

Eigelb leicht verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für die Radieschensauce:

Radieschen putzen, in Stifte schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Sahne angießen und etwas köcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Radieschen-Sahne-Sauce mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche einrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Marignoni am 19. November 2020