

Schwarzwurzeln, Orangen-Hollandaise, Chicorée-Salat

Für zwei Personen

Für die Schwarzwurzeln:

350 g Schwarzwurzeln	2 EL Butter	25 g Erdnüsse
25 g Walnüsse	25 g Cashewnüsse	3 EL Panko
2 TL rosa Pfefferbeeren	1 EL Essig	3 EL Rapsöl
Salz		

Für die Orangen-Hollandaise:

250 g Butter	3 Eier	1 Orange, Saft
1 Zitrone, Saft	1 Prise weißer Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
Salz		

Für den Chicorée-Salat:

2 Chicorée	1 Orange, Filets, Saft	1 TL Honig
1 EL Balsamicoessig	2 EL Walnussöl	1 EL Mandelblättchen
Salz	Pfeffer	

Für die Schwarzwurzeln:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und in Wasser mit Essig legen. Anschließend längs halbieren und vierteln. In einer Schüssel mit Öl mischen und mit Salz würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Nüsse grob hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen. Nüsse mit Panko und Butter mischen. Nussmischung über den Schwarzwurzeln verteilen und weitere 8 Minuten backen. Blech aus dem Ofen nehmen und Schwarzwurzeln mit Pfefferbeeren und Brunnenkresse anrichten.

Für die Orangen-Hollandaise:

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Butter in einem Topf schmelzen.

Eigelbe mit ausgepresstem Orangensaft und etwas Salz in einem Topf über einem heißen Wasserbad aufschlagen bis die Masse cremig ist.

Nun nach und nach die geschmolzene Butter hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und zeitnah servieren.

Für den Chicorée-Salat:

Chicorée waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Orange längs halbieren. Eine Hälfte entsaften, die andere Hälfte filetieren. Saft mit Honig, Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermischen. Chicorée und Orangenfilets in das Dressing geben und gut vermischen. Vor dem Servieren mit Mandeln bestreuen.

Rick Brockmeyer am 01. Februar 2024