

Schwarzwurzel-Salat mit Nüssen und Käse-Toast

Für 4 Personen

1-2 Zitronen	1,5 kg Schwarzwurzeln	3 Zitronen
1 EL Butterschmalz	100 ml Gemüsebrühe	80 ml Walnussöl
Salz	150 g Walnüsse	150 g salzige Erdnüsse
2 EL Zucker	3 EL Butter	1 Prise Paprikapulver
8 Scheiben Toast	2 EL Erdnussbutter	150 g Greyerzer
2 Stiele Thymian	1 Ei	100 g Feldsalat

Von den Zitronen den Saft auspressen. Eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft vorbereiten. Die Schwarzwurzeln schälen und direkt in die vorbereitete Wasserschüssel legen, sonst verfärben sich die Wurzeln. 2/3 der Wurzeln in ca. 10 cm lange Stücke schneiden und der Länge nach vierteln. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schwarzwurzeln anbraten, mit der Gemüsebrühe ablöschen und nach ca. 10 Minuten herausnehmen. Die restlichen Schwarzwurzeln mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft und 40 ml Walnussöl marinieren, mit Salz abschmecken Walnüsse und Erdnüsse hacken. Zucker in der Pfanne schmelzen lassen, 1 EL Butter und Paprikapulver zugeben und die Nüsse darin schwenken, erkalten lassen und falls nötig nochmals durchhacken. Den Toast entrinden, die Hälfte mit Erdnussbutter bestreichen, den Käse zurecht schneiden und auf den Toast legen, einige Thymianblätter draufstreuen und eine unbestrichene Toastscheibe darauflegen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen. Butter in der Pfanne schmelzen lassen und den Käsetoast langsam goldbraun braten. Quer durchschneiden. Feldsalat waschen und abtropfen lassen. 1 EL Zitronensaft mit Salz, Zucker und 40 ml Walnussöl verrühren und den Feldsalat damit marinieren. Alles zusammen anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 14. Dezember 2010