

Ragout von Schwarzwurzeln und Walnüssen

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	1 kg Schwarzwurzeln	1 Spritzer Essig
2 Schalotten	3 EL Butterschmalz	Salz
1 Lorbeerblatt	evtl. 50 ml Gemüsebrühe	100 g Walnusskerne
6 Datteln	3 EL Sonnenblumenöl	4 Blätter Frühlingsrollenteig
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Stängel Majoran	150 ml Milch
1 EL Butter	Muskatnuss	100 ml Sahne

Die Kartoffeln waschen und weich kochen. Für die Schwarzwurzeln eine flache große Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Einen Spritzer Essig oder Zitronensaft unter das Wasser mischen. Die Schwarzwurzeln schälen und ins vorbereitete Wasser legen, damit sie nicht braun werden. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Schwarzwurzeln in ca. 10 cm lange Stücke schneiden und diese dann der Länge nach halbieren oder vierteln. Die Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, die Schwarzwurzeln zu geben und ca. 10 Minuten mit dünsten. Mit Salz würzen und ein Lorbeerblatt einlegen. Darauf achten, dass die Schwarzwurzeln nicht braun werden, sondern schön hell bleiben, falls nötig Gemüsebrühe zugeben. Die Walnüsse und die Datteln fein hacken. Die Hälfte der gehackten Walnüsse mit 3 EL Sonnenblumenöl fein pürieren. Die Frühlingsrollenteigblätter auslegen, mit dem pürierten Walnussöl bestreichen und mit den Datteln bestreuen. Jedes Blatt zu einer dünnen Rolle aufrollen. Petersilie und Majoran abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Milch erwärmen. Die Petersilienblätter mit der Milch pürieren und unter die Kartoffeln mischen. Die gekochten Kartoffeln pellen und durch die Presse geben, 1 EL Butter untermischen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Wenn die Wurzeln bissfest sind, Sahne zugeben und nochmals einige Minuten köcheln lassen. Die vorbereiteten Teigrollen in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten. Majoran fein hacken. Die Schwarzwurzeln abschmecken, die restlichen gehackten Walnüsse und den Majoran zugeben. Das Schwarzwurzelragout mit dem Püree und der gebratenen Dattel-Walnuss-Stange servieren.

Jacqueline Amirfallah 18. Januar 2012