

# Gebratene Schwarzwurzeln, Taleggio-Soße, Rote Bete-Püree

## Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe	4 Knollen rote Bete (ca. 500 g)	1 TL Honig
2 Zweige Thymian	400 g Kartoffeln, mehlig	ca. 200 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel	60 g Butter	2 EL Mehl
200 ml Milch	150 g Sahne	1 Lorbeerblatt
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Scheiben Toastbrot	1 Spritzer Essig
600 g Schwarzwurzeln	Salz, Pfeffer	1 Prise Sternanis, gemahlen
1 Prise Muskat	300 g Taleggio	1 Ei
1-2 EL Butterschmalz		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. 2 Rote Bete waschen und mit je 1/2 TL Honig, 1 Thymianzweig und einer halben Knoblauchzehe in Alufolie packen und im Backofen ca. 40 Minuten garen. 2 Rote Bete schälen und klein schneiden. Kartoffeln schälen, ebenfalls klein schneiden und mit den Rote Bete Stücken in einen Topf geben. 150 ml Gemüsebrühe zugeben und das Gemüse weichkochen. Die Gemüsebrühe sollte nach dem Kochen nahezu verkocht sein. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, mit 1 EL Mehl abstäuben, Milch und Sahne angießen und gut verrühren. Lorbeerblatt zugeben und 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Das Toastbrot mit der Petersilie in einem Cutter zu grünen Bröseln zermahlen. Für die Schwarzwurzeln eine Schüssel mit Essigwasser vorbereiten. Die Schwarzwurzeln schälen und direkt ins Essigwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Dann in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Falls die Schwarzwurzeln unterschiedlich stark sind, die stärkeren längs halbieren oder vierteln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schwarzwurzeln darin langsam braten, falls nötig ein wenig Gemüsebrühe zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rote-Bete- Kartoffelmischung stampfen, 50 g Butter zugeben und mit Salz, Sternanis und Muskat abschmecken. Den Taleggio in 4 Stücke à 40 g schneiden und beiseite legen. Restlichen Taleggio klein schneiden, in die Sauce geben, Lorbeerblatt entfernen und die Sauce pürieren. Dann durch ein Sieb passieren und abschmecken. Rote Bete aus dem Ofen nehmen, aus der Folie packen, schälen und in schöne Stücke schneiden und leicht salzen. Taleggiostücke in restlichem Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Petersilienbröseln panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Gebratene Schwarzwurzeln anrichten, Sauce angießen, panierten Taleggio, Püree und Rote Bete Gemüse dazu geben und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 20. November 2013