

# Gemüse-Krapfen mit Schwarzwurzel-Kompott

**Für 4 Personen**

**Für das Schwarzwurzelkompott:**

600 g Schwarzwurzeln	Saft von 1 Zitrone	4 Schalotten
1 EL Butter	150 ml Weißwein	150 ml Wermut
Salz	300 ml Sahne	weißer Pfeffer

**Für den Brandteig:**

125 g Butter	1 Prise Salz	250 g Mehl
4 Eier	Pfeffer, Muskat	

**Für die Gemüsefüllung:**

500 g Kartoffeln, mehlig	200 g Karotten	200 g Knollensellerie
2 Knoblauchzehen	100 g Schalotten	1 EL Rapsöl
2 EL Pinienkerne	1 kg Frittierfett	

**Für den Salat:**

60 g Feldsalat	3 EL Estragonessig	Salz, Pfeffer, Zucker
5 EL Olivenöl		

Für das Schwarzwurzelkompott:

Die Schalotten schälen und in der Butter glasig andünsten. Schwarzwurzeln waschen, schälen (am besten mit Latex- oder Gummihandschuhen) und in etwas Zitronenwasser legen. Schalotten schälen und würfeln. Schwarzwurzeln schräg in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin anbraten. Schwarzwurzeln zugeben und mit braten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, salzen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Sahne zugeben, Schwarzwurzeln weitere ca. 5 Minuten weich garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Es sollte eine schöne cremige Sauce entstehen. Falls diese zu flüssig ist, die Schwarzwurzeln herausnehmen und die Sauce einkochen.

Für den Brandteig:

Butter, 450 ml Wasser und Salz in einen Topf geben und aufkochen. Mehl unterrühren. Dabei bilden sich Klumpen und der Teig setzt am Boden etwas an. Solange rühren, bis sich eine weiße Schicht am Boden bildet. Die warme Teigmasse in eine Schüssel füllen und lauwarm abkühlen lassen. Die Eier nach und nach mit den Knethaken des Handrührgerätes unterrühren.

Für die Füllung:

Kartoffeln waschen und in der Schale weich kochen. Kartoffeln abgießen und pellen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und gut ausdämpfen lassen. Das restliche Gemüse waschen, schälen und würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst Schalotten und Knoblauch, dann das übrige Gemüse darin anrösten. Mit etwas Salz würzen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und grob hacken. Kartoffeln, Gemüsewürfel und Pinienkerne unter den Brandteig kneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Für den Salat Feldsalat abspülen und trockenschütteln. Aus Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Öl eine Marinade rühren. Frittierfett erhitzen. Die Krapfen mit 2 Esslöffeln zu Nocken formen. Im heißen Fett goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Feldsalat mit der Marinade mischen. Das Schwarzwurzelkompott mit Gemüsekräpfen und Feldsalat anrichten.

Michael Kempf am 27. Dezember 2013