

Schwarzwurzel-Ragout mit Taleggio-Polenta

Für 2 Personen

1 Spritzer Essig	600 g Schwarzwurzeln	1 Zwiebel	3 EL Butter
Meersalz	380 ml Gemüsebrühe	2 Zweige Thymian	
300 ml Milch	Muskat	80 g Polenta (Maisgrieß)	
1/2 Bund Zwiebellauch	1 EL Mehl	80 g Taleggio	
100 g Sahne	50 g Crème-fraîche	Pfeffer	

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. Die Zwiebel schälen, würfeln und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen. Die Schwarzwurzelstücke abspülen und zur Zwiebel in die Pfanne geben, salzen und bei kleiner Hitze weichdünsten, wenn nötig etwas Gemüsebrühe (ca. 80 ml) zugeben. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. 300 ml Gemüsebrühe und Milch in einem Topf aufkochen, mit Salz, Thymianblättchen und Muskat gut abschmecken, Polentagrieß unter Rühren einrieseln lassen, dann ca. 10 Minuten köcheln, dabei immer wieder umrühren. Den Zwiebellauch waschen, putzen und klein schneiden. Das Weiße vom Zwiebellauch in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Mehl zugeben und mit einem Schneebesen die Sahne unterrühren. Crème-fraîche untermischen und alles unter Rühren 5 Minuten leicht köcheln lassen. Sauce mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Das Grüne vom Zwiebellauch und die gedünsteten Schwarzwurzeln unter die Sauce mischen. Den Käse klein schneiden, unter die Polenta rühren und nochmal abschmecken. Die Polenta mit dem Schwarzwurzelragout anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 08. Januar 2014