

Schwarzwurzeln im Salz-Teig mit Gemüse-Soße

Für 4 Personen

Schwarzwurzeln	1 Zweig Rosmarinzweig	1 Zweig Thymian
10 Eiweiß	100 g Mehl	1 kg Meersalz, feucht
1 Zitrone	8 große Schwarzwurzeln	Meersalz
1 EL Olivenöl	Gemüse-Soße	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Karotte	1 Zucchini
3 EL Olivenöl	Meersalz, weißer Pfeffer	1 TL Zitrone-Abrieb
70 g Mehl	50 g Butter	500 ml Milch
Muskat	1 Bund Schnittlauch	

Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Für den Salzteig das Eiweiß aufschlagen, mit Rosmarin, Thymian, Mehl und feuchtem Meersalz vermischen.

Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen. Zitronensaft in eine große Schüssel mit Wasser geben. Die Schwarzwurzeln schälen und sofort ins Zitronenwasser legen. Die geschälten Schwarzwurzeln in ca. 10 cm lange Stücke schneiden, mit etwas Salz und Olivenöl würzen. Dann je 4 Schwarzwurzelnstücke auf 30 x 30 cm große Backpapierbögen legen und zu Päckchen einpacken. Mit einem Messer kleine Löcher einstechen. Auf ein Backblech etwas Salzteig streichen, die Päckchen darauf geben, mit Salzteig gut bedecken und im vorgeizten Ofen ca. 22 Minuten garen.

In der Zwischenzeit für die Soße Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln. in Olivenöl anschwitzen. Karotte schälen, Zucchini waschen. Karotte und Zucchini in 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotten darin glasig anschwitzen, Knoblauch und Karotte zugeben. Kurz danach die Zucchini, mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen und abkühlen lassen.

Mehl und weiche Butter gut zu einer Mehlbutter mischen. Die Milch in einen Topf geben und aufkochen. Einen weiteren kleinen Topf erhitzen, die Mehlbutter hineingeben. Die kochende Milch mit einem Schneebesen oder Holzspatel unter die Mehlbutter rühren. Diese Mischung bei schwacher Hitze zum Kochen bringen und dabei ständigiterrühren. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, die Hitzezufuhr reduzieren und die Soße ca. 20 Minuten unter Rühren sanft köcheln lassen. Dann die Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken, durch ein Spitzsieb abseihen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Vor dem Anrichten Gemüswürfel und Schnittlauch in die heiße Soße geben.

Salzteig aufschlagen, Schwarzwurzeln auspacken, auf Teller anrichten und mit der Gemüsesauce servieren.

Frank Buchholz am 11. Januar 2016