

## Schwarzwurzeln in Käse-Soße mit Kartoffel-Nuss-Püree

### Für 4 Personen

1 Spitzer Essig	800 g Schwarzwurzeln	800 g Kartoffeln, mehlig
Salz	80 g Walnüsse	4 EL Zucker
1 Zwiebel	3 EL Butterschmalz	100 g franz. Rohmilch-Schnittkäse
1/2 Bund Majoran	1/2 Bund Schnittlauch	200 g Champignons
1 TL Kartoffelstärke	250 ml Sahne	1 Zweig Lavendel
80 ml Milch	2 EL Butter	Muskat

Eine große Schüssel mit kaltem Wasser und einem Spritzer Essig zurecht stellen. Die Schwarzwurzeln schälen und direkt in Essigwasser legen, dann in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und wieder ins Essigwasser geben.

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.

Walnüsse grob hacken. In einer Pfanne Zucker hellgelb karamellisieren, die Nüsse zugeben, durch schwenken und direkt auf einem Blatt Backpapier erkalten lassen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer großen Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Schwarzwurzeln zugeben, mit Salz würzen und bei kleiner Hitze garen.

Vom Käse ein paar dünne Scheiben für die Decke abschneiden, den restlichen Käse reiben. Majoran abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Champignons putzen und vierteln. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen, Pilze darin anbraten und mit Salz würzen.

Kartoffelstärke mit 1 EL Wasser anrühren. Die gegarten Schwarzwurzeln aus der Pfanne herausnehmen, Sahne in die Pfanne geben, den Lavendelzweig dazu geben, aufkochen und mit angerührter Kartoffelstärke leicht abbinden. Den Lavendel herausnehmen, geriebenen Käse zugeben, die Sauce nochmal abschmecken und Schnittlauch untermischen. Schwarzwurzeln wieder untermischen.

Karamellnüsse grob zerhacken. Milch erwärmen.

Gekochte Kartoffeln abschütten und durch die Kartoffelpresse drücken, mit warmer Milch und Butter und den karamellisierten Walnüssen mischen, mit Salz, Majoranblättchen und Muskat abschmecken.

Püree, Schwarzwurzelnragout und Pilze anrichten, mit Käsescheiben verzieren und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 01. Februar 2017