

Schwarzwurzeln in Käse-Soße mit Petersilien-Polenta

Für 4 Personen

Für die Schwarzwurzeln:

1 Spritzer Essig	800 g Schwarzwurzeln	1 Zwiebel
3 EL Butterschmalz	Salz	100 g Parmesan
1/2 Bund Majoran	1/2 Bund Schnittlauch	200 g braune Champignons
1 TL Kartoffelstärke	250 g Sahne	Muskat

Für die Polenta:

1 Bund glatte Petersilie	600 ml Milch	Salz
Muskat	150 g Polentagrieß	2 EL Butter

Eine große Schüssel mit kaltem Wasser und einem Spritzer Essig bereitstellen.

Die Schwarzwurzeln schälen und direkt in Essigwasser legen, dann in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und wieder ins Essigwasser geben.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einer großen Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

Die Schwarzwurzeln zugeben, mit Salz würzen und bei kleiner Hitze garen.

Den Parmesan fein reiben.

Majoran abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Den Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und feinschneiden.

Champignons putzen und vierteln.

In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen, Pilze darin anbraten und mit Salz würzen. Mit Kartoffelstärke abstauben, die Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Muskat, Schnittlauch und Majoran-Blättchen abschmecken und die Schwarzwurzeln dazugeben.

Den geriebenen Käse zugeben und warten, bis der Käse schmilzt. Die Sauce darf nicht mehr kochen, vorsichtig umrühren und die Sauce nochmal abschmecken.

Für die Polenta Petersilie abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Die Petersilie und 100 ml Milch im Mixer sehr fein pürieren.

Die so grünlich gefärbte Milch zusammen restlicher Milch aufkochen, mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Polenta einrühren und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Anschließend Butter zugeben und nochmals abschmecken.

Zum Servieren die Polenta mittig auf den Teller geben und die Schwarzwurzel darüber geben.

Jacqueline Amirfallah am 16. Dezember 2020