

Schwarzwurzel-Hot-Dog

Für zwei Personen

Für die Brötchen:

1 Ei, zimmerwarm	1 Eigelb	45 g weiche Butter
250 ml handwarme Milch	1 Würfel Hefe	500 g Mehl
2 EL Zucker	1 TL Salz	

Für die Brötchen:

2 Hot Dog Brötchen

Für die Schwarzwurzel:

4 Stangen Schwarzwurzeln	200 ml Gemüsefond	Sojasauce
2 EL Tomatenmark	2 Lorbeerblätter	20 ml Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die gepickelten Gurken:

1 Salatgurke	125 ml Essig	1 EL Senfsaat
4 EL Zucker	1 EL Meersalz	

Für die Röstzwiebeln:

1 große Gemüsezwiebel	100 g Mehl	Öl, Salzflocken
-----------------------	------------	-----------------

Für die Senf-Mayonnaise:

1 Limette, Saft	1 Ei	50 g Honigsenf
5 g scharfes Senfpulver	200 ml Rapsöl	Salz
Pfeffer		

Zum Anrichten:

10 Blätter Feldsalat	4 EL Ketchup	Kresse
----------------------	--------------	--------

Für die Schwarzwurzel:

Das Eigelb mit 4 EL Wasser verrühren.

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in die Mitte bröckeln und mit etwas Milch und dem Zucker auflösen. Ansatz 15 Minuten gehen lassen, die restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Mit einer Klarsichtfolie abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Teig in 100-Gramm-Portionen aufteilen, zu Kugeln formen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Teig länglich, ca. 15 cm, formen, auf ein Blech mit Backpapier legen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Mit dem Wasser-Eigelb-Gemisch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 15-20 Minuten backen.

Für die Brötchen Hot Dog Brötchen in der Mitte leicht einschneiden und kurz in einen vorgeheizten Ofen bei 140 Grad geben, um sie zu erwärmen.

Für die Schwarzwurzel:

Schwarzwurzeln gut waschen und schälen. Enden abtrennen und Wurzeln in Rapsöl scharf von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Mit Sojasauce ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Wurzeln gar schmoren und ggf. etwas Wasser dazugeben.

Benutzen Sie Handschuhe, dann werden Ihre Hände vom Saft der Wurzeln nicht braun.

Schwarzwurzeln nach dem Schälen in einem Gemisch aus Wasser, Milch und Zitronensaft einlegen, damit die Wurzel ihre weiße Farbe behält.

Für die gepickelten Gurken:

Gurke mit Hilfe eines Sparschälers in dünne Scheiben hobeln. Zucker in einen Topf geben und mit Essig ablöschen. Senfsaat und Salz dazugeben. Sobald der Zucker aufgelöst ist, Sud noch heiß über die Gurken gießen, Deckel schließen und das Glas auf dem Deckel stehend auskühlen lassen.

Für die Röstzwiebeln:

Gemüsezwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Mit Mehl bestäuben und in 150 Grad heißem Öl knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Senf-Mayonnaise:

Ei in ein hohes Gefäß geben. Senf und die Gewürze zugeben. Mit einem Stabmixer mixen und das Öl nach und nach zugeben. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten:

Feldsalat waschen, trocknen und ein paar Blätter in die Brötchen füllen.

Ketchup und Mayonnaise dazugeben. Schwarzwurzel hineinlegen, zusammenklappen und mit Röstzwiebeln, Gurke und Kresse garnieren.

Nelson Müller am 18. Januar 2024