

Schwarzwurzelnt mit Kartoffel-Chicorée-Stampf

Für zwei Personen

Für die Schwarzwurzel:

4 Stg. Schwarzwurzeln, vorgegart	1 Ei	100 g Butterschmalz
50 g Mehl	50 g Semmelbrösel	1 TL gemahlene Muskatblüte
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffel-Stampf:

100 g mehligk. Kartoffeln	1 Chicorée	70 g Butter
50 ml Crème-fraîche		

Für die Orangenbutter:

1 Orange, Saft, Abrieb	1 Schalotte	50 g kalte Butter
2 cl Bitterorangenlikör	4 Zweige Estragon	

Für die Schwarzwurzel:

Die Schwarzerwurzeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnussblüte würzen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmebröseln eine Panierstraße aufstellen und Schwarzwurzeln darin panieren. In einer Pfanne mit heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Kartoffel-Stampf:

Kartoffeln schälen und in siedendem Salzwasser garen. Butter in einem kleinen Topf zu brauner Butter werden lassen. Chicorée in ungleichmäßig feine Streifen schneiden und in brauner Butter anschwitzen. Kartoffeln abgießen, kurz auskühlen lassen und stampfen. Chicorée mit brauner Butter und Crème fraîche dazugeben und untermengen.

Für die Orangenbutter:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Orange heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Schalotte zusammen mit Orangensaft, Orangenabrieb und Estragonstielen sirupartig einreduzieren. Kurz vor dem Servieren mit Bitterorangenlikör parfümieren und mit kalter Butter zu einer cremigen Sauce binden. Gehackte Estragonblättchen einrühren und abschmecken.

Mario Kotaska am 01. Februar 2024