

# Schwarzwurzel-Salat mit Parma-Schinken und Walnüssen

## Für 4 Personen

1 Zitrone	1 kg Schwarzwurzeln	2 Schalotten
1 TL Olivenöl	6 EL Himbeeressig	1 TL süßer Senf
Salz, Pfeffer	3 EL Walnussöl	100 g Feldsalat
1 EL Butterschmalz	50 g Sahne	80 g Walnüsse
60 g Scheiben Parma-Schinken		

Von der Zitrone den Saft auspressen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Schwarzwurzeln schälen, waschen und sofort in eine Schale mit Zitronenwasser legen. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Hälfte der Schwarzwurzeln schräg in Scheiben schneiden. Öl erhitzen. Schalotten darin anbraten. Die Schwarzwurzelscheiben zugeben und weich schmoren. Himbeeressig, Senf, Salz, Pfeffer und Walnussöl zu einer Vinaigrette verrühren. Feldsalat putzen, waschen und trockentupfen. Rohe Schwarzwurzeln abtropfen lassen und auf einem Gemüsehobel, längs in sehr dünne Scheiben schneiden. Eine Hälfte mit der Vinaigrette mischen. Die andere Hälfte in heißem Butterschmalz knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Von den gedünsteten Schwarzwurzeln die Hälfte beiseite stellen. Die übrigen gedünsteten Wurzeln mit Sahne und 30 g Walnüssen pürieren. Übrige Walnüsse grob hacken. Zusammen mit den gedünsteten, knusprig gebratenen, pürierten Schwarzwurzeln und dem Feldsalat unter die Vinaigrette heben. Kurz marinieren, abschmecken und mit Parma-Schinken anrichten. Dazu passt knuspriges Baguette.

Jacqueline Amirfallah 02. Januar 2013