

Schwarzwurzeln im Pergament mit Orange und Salat

Für 4 Personen

Schwarzwurzeln:

1 kg Schwarzwurzeln	1 Orange	4 - 5 EL Olivenöl
5 TL Honig	1 Zitrone	2 Zweige Thymian
1 Zehe Knoblauch	100 g Haselnüsse	1 Msp. Baharat

Salz, Pfeffer

Salat:

150 g Salat	1 Zitrone	1 Orange
1 EL Honig	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Pesto:

1 Bund Petersilie	1 EL Honig	5 EL Olivenöl
1 EL Parmesan	2 Mandeln	1 EL Meerrettich

Salz, Pfeffer

Schwarzwurzeln:

Die Zitrone auspressen, die Schwarzwurzeln schälen. In eine Schüssel Wasser mit etwas Zitronensaft legen, da sie sich sonst verfärben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Orangenabrieb, Zitronenabrieb, Thymian und fein geschnittenem Knoblauch marinieren.

Vier Pergamentpapiere (30 x 30 cm) zurechtlegen und die marinierten Schwarzwurzeln darauf verteilen. Mit Orangensaft, etwas Zitronensaft und Honig würzen. Jeweils 1 EL Olivenöl hinzugeben, das Papier einrollen und verschließen. Die Schwarzwurzeln im Pergament bei 160 Grad Umluft 30 Minuten im Ofen garen.

Haselnüsse in einer Pfanne rösten und 1 TL Honig hinzufügen und karamellisieren lassen. Etwas Olivenöl, Salz und Baharat dazugeben und alles abkühlen lassen. Die Nüsse hacken und die Schwarzwurzeln damit garnieren.

Salat:

Den Salat waschen. Zitrone und Orange auspressen und den Saft zusammen mit den restlichen Zutaten in ein Schraubglas geben und kräftig schütteln. Den Salat erst kurz vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren und zu den Schwarzwurzeln reichen.

Pesto:

Alle Zutaten in einen Mixer geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem feinen Pesto mixen. Gelingt auch mit einem Pürierstab.

Tarik Rose am 06. Januar 2020