

# Gratinierte Schwarzwurzeln mit Steinchampignons

**Für 2 Personen**

**Für die Schwarzwurzeln:**

50 g weiße Zwiebeln	1 EL Olivenöl	25 g Schwarzwälder Schinken
4 Thymianzweige	130 g Butter	10 ml Kalbsjus
20 g geriebenes Weißbrot	20 g Parmesan	Salz, Pfeffer
4 Schwarzwurzeln	250 ml Milch	1 Spritzer Zitronensaft

1 Lorbeerblatt

**Für den Schinkensud:**

1 Schalotte	25 g Schwarzwälder Schinken	25 g Schweinespeck
1 EL Olivenöl	150 ml Kalbsfond	1 Zweig Thymian
5 g Steinpilzpulver	Salz, Pfeffer	1 Prise Piment
1 Spritzer Zitronensaft	1/2 TL Speisestärke	

**Für den Kartoffelstampf:**

250 g Kartoffeln	30 ml Olivenöl	Meersalz
1 Prise Muskat		

**Für die Pilze:**

4 Steinchampignons	2 Lauchzwiebeln	1 EL Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer		

Für die Gratiniermasse die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Schinken ebenfalls fein würfeln und zugeben, dann alles in eine Schüssel umfüllen. Blättchen von 3 Thymianzweigen abzupfen und zugeben. Ebenfalls 80 g weiche Butter und Kalbsjus, alles gut vermengen. Zum Schluss Weißbrotbrösel und frisch geriebenen Parmesan untermischen und abschmecken. Die Masse zwischen zwei Blatt Backpapier 3 mm dünn ausrollen und einfrieren. Die Schwarzwurzeln abwaschen und evtl. abbürsten. 50 g Butter in einem Topf braun schmelzen, Milch, Zitronensaft, Lorbeerblatt und einen Thymianzweig zugeben und aufkochen. Die Schwarzwurzeln schälen und im Sud langsam gar ziehen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Für den Schinkensud Schalotte schälen und fein schneiden. Schwarzwälder Schinken und Schweinespeck würfeln und mit den Schalotten in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Mit Kalbsfond auffüllen, einen Thymianzweig und das Steinpilzpulver hinzugeben, ca. 20 Minuten sachte köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Die Soße mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Zitronensaft abschmecken. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Soße damit binden. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten, kurz ausdampfen lassen, das Olivenöl darauf geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz und Muskat würzen.

Tipp: Nach Belieben kann man Tomatenwürfel, gehackte schwarze Oliven und Thymian untermischen. heißen Kartoffeln heben. Von den Champignons die Stiele entfernen. Die Lauchzwiebeln fein schneiden. Champignonköpfe in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den fein geschnittenen Zwiebellauch zugeben und mit anschwitzen. Die Gratiniermasse in Streifen schneiden, die so lang und so breit sind, wie die Schwarzwurzeln. Die Streifen auf die Schwarzwurzeln legen und unter der Grillschlange goldbraun gratinieren. Je eine Schwarzwurzel oben und unten auf dem Teller platzieren. Dazwischen zwei Tupfer vom Kartoffelstampf geben und die Steinchampignonköpfe darauf setzen. Zum Schluss den Schinkensud aufgießen.

Jörg Sackmann Montag, 8. Dezember