

Für 2 Personen:

400 g Schwarzwurzeln

20 g Haselnüsse

50 ml Vollmilch

$\frac{3}{4}$ Zitronen

1 EL brauner Zucker

2 EL Semmelbrösel

$\frac{1}{2}$ Ei

$\frac{1}{2}$ Schalotte

25 g Petersilie

$\frac{1}{2}$ EL Meerrettich

10 ml Pflanzenöl

Pflanzenöl (zum Anbraten)

Salz, Pfeffer, Zucker



Schwarzwurzel Pommes mit Haselnuss- Gremolata



1. Backofen auf 150°C vorheizen. Wasser und Milch in eine große Schale geben, Zitrone auspressen und den Saft mit in die Schüssel geben. Schwarzwurzel schälen, halbieren und umgehend in die Schüssel mit der Milchmischung geben, um Verfärbungen zu vermeiden.
2. Schwarzwurzel samt Flüssigkeit in einen großen Topf geben und auf mittlerer Hitze erwärmen. Mit Salz würzen und zum Kochen bringen, danach bei geringer Hitze ca. 10 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen, durch ein Sieb passieren und beiseitestellen.
3. Haselnüsse auf einem Backblech verteilen und im Backofen ca. 8 Min. bei 150°C rösten, danach beiseitestellen. Etwas Öl, Semmelbrösel und braunen Zucker in eine Pfanne geben und goldbraun rösten, mit Salz würzen und vom Herd nehmen. Abkühlen lassen und auf einem Teller verteilen.
4. Für die Pommes Ei in eine Schüssel aufschlagen und mit Salz würzen und verquirlen. Soviel Öl in eine große Pfanne geben, damit die Schwarzwurzeln über mittlerer Hitze flach gebraten werden können. Die Schwarzwurzel zunächst in die Eimischung tunken und anschließend in der Semmelbrösel-Mischung wälzen. In der Pfanne rundum goldbraun ausbacken.
5. Für die Gremolata die Haselnüsse in einer kleinen Pfanne rösten und anschließend klein hacken. Schalotte fein würfeln und Petersilie grob hacken. Die restliche Zitrone abreiben. Die abgeriebene Schale mit Schalotte, Petersilie, Pflanzenöl, Meerrettich und Zucker in einen Messbecher geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer pürieren. Schwarzwurzel-Pommes mit Gremolata als Dip servieren. Guten Appetit!

03