

Wurzelgemüsesalat (Herbst, Winter)

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Wurzelgemüse
	z. B. Pastinaken, Petersilienwurzeln, Steckrüben, Schwarzwurzeln, Karotten, Rote oder Gelbe Bete, Ringelbete, Navetten
	Petersilie, Schnittlauch, Kerbel ö. ä.
1 El	Senf
4 El	Weißweinessig
1 El	Honig
50 ml	Geflügel- oder Gemüsebrühe, heiß
30 ml	neutrales Öl z. B. Raps- oder Traubenkernöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Wurzelgemüse schälen und je nach Form in Spalten oder Scheiben (ca. ½ cm) schneiden.
2. Rote oder Gelbe Bete am Stück und ungeschält in Salzwasser mit wenig Kümmel kochen.
3. Gemüse blanchieren (mit leichtem Biss).
Auf ein Sieb abgießen und etwas ausdampfen lassen.
4. Rote oder Gelbe Bete häuten und je nach Form in Spalten oder Scheiben schneiden.
5. Für die Vinaigrette alle Zutaten, außer dem Öl, miteinander verrühren und bis sich die Gewürze lösen.
Öl nach und nach unterrühren.
6. Warmes Wurzelgemüse mit der Vinaigrette marinieren und ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.
7. Rote Bete separat marinieren.
8. Kräuter fein schneiden und mit dem Gemüsesalat vermischen.
Abschmecken und anrichten.

Beim Schälen und Schneiden der Schwarzwurzel am besten Gummihandschuhe anziehen, da der austretende Milchsaft sonst die Finger braun färbt! Bereits geschälte Wurzeln sofort in eine Schale mit kaltem Wasser, Zitronensaft und Mehl (pro Liter Wasser, 3 El Zitronensaft und 1 El Mehl) legen, damit die weiße Farbe erhalten bleibt.

Gegart werden Schwarzwurzeln in einer Mischung aus 2/3 Wasser und 1/3 Milch mit Salz, weißem Pfeffer, Zucker und Muskat.