

## Wurzelgemüsesalat Saison Herbst und Winter

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Wurzelgemüse

z.B. Pastinaken, Petersilienwurzeln, Steckrüben, Schwarzwurzeln, Karotten, Rote oder Gelbe Bete, Chioggia-Rüben, Navetten ...

### Vinaigrette

1 El Senf

4 El Weißweinessig

1 El Honig

50 g hellen Fond

Salz, Pfeffer

40 g Öl z.B. Traubenkernöl oder Rapsöl

Handvoll Petersilie, Schnittlauch, Kerbel ö.ä.

### Zubereitung:

1. Wurzelgemüse schälen und je nach Form in Spalten oder Scheiben (ca. ½ cm) schneiden.  
Rote, Gelbe Bete, Chioggia-Rüben am Stück und ungeschält in Salzwasser mit wenig Kümmel kochen.
2. Vorbereitetes Wurzelgemüse in kochendem Salzwasser leicht bissfest garen.  
Auf ein Sieb abgießen und etwas ausdampfen lassen.
3. Gegarte Bete, Chioggia-Rüben häuten und je nach Form in Spalten oder Scheiben schneiden.
4. Vinaigrette – alle Zutaten, außer dem Öl, miteinander verrühren.  
Öl nach und nach unterrühren.
5. Warmes Wurzelgemüse mit der Vinaigrette marinieren und etwa 15 Minuten ziehen lassen.  
Rote Bete separat marinieren.
6. 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.