

Wurzelgemüse mit Erdäpfel-Rübenpüree und Petersilienschaum



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Vegetarisch

.....

Saison: Herbst Winter

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Christian Fleiss

.....

Zutaten

Wurzelgemüse

.....

800 G Wurzelgemüse

.....

1 gelbe Zwiebel

.....

Öl zum Anbraten

.....

Honig

.....

Salz

.....

frischer Ingwer

Currygewürz

Erdäpfel-Rübenpürree

400 G Erdäpfel

600 G Rote Rüben

900 ML lauwarme Milch

2 EL Butter

Salz

gemahlene Muskatnuss

Petersilienschaum

1 BUND Petersilie

500 ML Gemüsefond

Maisstärke zum Binden

Salz

Zubereitung

1. Wurzelgemüse sowie Zwiebeln schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
 2. In einen Topf geben, salzen und mit Öl kurz anbraten.
 3. Anschließend unter gelegentlichem Umrühren, zugedeckt im eigenen Saft ca. 15 Minuten garen.
 4. Zum Schluss mit Curry, Honig und Ingwer würzen.
1. Kartoffeln und rote Rüben schälen, grob würfeln und in Salzwasser weich garen.
 2. Das Wasser abgießen und das Gemüse pürieren.

3. Püree in einen Topf geben, Milch sowie Butter zugeben, erhitzen und glatt rühren.
4. Mit Salz sowie Muskat abschmecken.
1. Petersilienblätter 1 min in Salzwasser kochen, kalt abschrecken.
2. Gemüsefond aufkochen, mit Maisstärke leicht binden.
3. Petersilie zugeben und sehr fein pürieren.
4. Mit Salz abschmecken.

Isst-Gut-Rezept, Gemüse-Tag

Garnitur: Beliebiges Wurzelgemüse in gleichmäßig dünne Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze knusprig frittieren. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.