

# SCHWARZWURZEL MIT BUTTERSCHAUMSOSSE UND ERBSENFALAFEL

Schwierigkeit: normal / ca. 60 Min. Arbeitszeit

Die Schwarzwurzel zählt eher zu den unscheinbaren Wurzelgemüse-Sorten. Doch mit ihrem leicht nussigen Aroma kann man aus ihr leckere Gerichte zaubern, wie es hier zum Beispiel die Hofküche vom **Backensholzer Hof** gemacht hat. Probiert es doch mal aus!

## ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

### Erbsenfalafel:

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 500 gr | Erbsen (TK)                     |
| 3      | Gemüsezwiebeln (fein gewürfelt) |
| 2      | Knoblauchzehen (fein gehackt)   |
| 2 EL   | Petersilie (fein gehackt)       |
| 2 EL   | schwarzer Sesam                 |
| 1 TL   | gemahlener Kreuzkümmel          |
| 1 TL   | geröstete Koriandersamen        |
| 2 TL   | Backpulver                      |
| 4 EL   | Kartoffelstärke                 |
| Etwas  | Salz, Pfeffer, Olivenöl         |
|        | Pflanzenöl zum Frittieren       |





#### Schwarzwurzel:

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 800 gr | Schwarzwurzel                      |
| 250 gr | Butter                             |
| 100 ml | Weißwein                           |
| Etwas  | Salz, Zucker, Muskat, Lorbeerblatt |

#### Butterschaumsoße:

|        |                  |
|--------|------------------|
| 150 gr | Butter           |
| 4      | Eigelb (Größe M) |
| 5 EL   | Weißwein         |
| 1 EL   | weißer Balsamico |
| 1/2 EL | Zitronensaft     |
| 1/2 EL | Zucker           |

Etwas Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

#### Erbsenfalafel:

Die Erbsen in kochendem Salzwasser blanchieren, dann abschrecken und gut abtrocknen. Zwiebelwürfel in Olivenöl glasig schwitzen und mit den restlichen Zutaten (bis auf das Sonnenblumenöl) fein pürieren. Die Masse auskühlen lassen und anschließend in zwei Garnierformen. Die Bällchen in schwimmendem Fett goldgelb ausbacken.

#### Schwarzwurzel:

Schwarzwurzel schälen (Achtung: am besten Handschuhe anziehen, die Schwarzwurzel klebt). Die Schwarzwurzel in ca. 7 cm lange Stifte schneiden. Die Butter in einem Topf unter schwacher Hitze schmelzen, mit Weißwein auffüllen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat und dem Lorbeerblatt abschmecken. Bei mittlerer Hitze die Schwarzwurzel in dem Butterfond garen. Anschließend die Schwarzwurzel auf einem Küchentuch leicht abtropfen lassen.

#### Butterschaumsauce:



Die Butter unter geringer Hitze schmelzen lassen. Die 4 Eigelbe mit Weißwein, weißem Balsamico und Zitronensaft in eine hitzebeständige Schüssel geben und über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Unter ständigem schlagen langsam die geschmolzene Butter einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und gegebenenfalls etwas Zitronensaft abschmecken.

**Anrichten:**

Die Schwarzwurzel Kreisförmig in einen tiefen Teller legen, die Erbsenfalafel darauf drapieren. In die Mitte die Butterschaumsauce geben und das Ganze mit Postelein (auch Gewöhnliches Tellerkraut genannt) garnieren.