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

Wurzelgemüse

- 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.

Erdäpfel-Rübenpüree

- 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.

Petersilienschaum

- 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.