▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2026 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Dreierlei von der Schwarzwurzel

Zutaten für zwei Personen

Für das Schwarzwurzel-Püree:
2-3 Schwarzwurzeln
1 Zwiebel
10 g Butter
1-2 EL Crème fraîche
150-200 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einem Topf in Butter anschwitzen. Schwarzwurzeln schälen und dazugeben. Mit Gemüsefond ablöschen und garkochen. Über einem Sieb abgießen und Schwarzwurzeln anschließend mit Crème fraîche pürieren. Sollte die Creme zu stückig sein, durch ein Sieb streichen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Schwarzwurzel-Suppe:
2 Schwarzwurzeln
1 Zwiebel
100 ml Sahne
30 ml Verjus
1-2 EL roter Portwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarzwurzeln schälen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen, Schwarzwurzeln zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit etwa 20 ml Verjus ablöschen, Sahne zugeben und weich köcheln lassen. Anschließend fein mixen und durch ein Sieb passieren. Mit dem restlichen Verjus, Portwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schwarzwurzel-Salat:
2 Schwarzwurzeln
1 kleine Zwiebel
20 ml Verjus
2 Zweige Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarzwurzel schälen und schräg in kleine Stücke hobeln oder schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Verjus mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Estragon fein schneiden. Beides unter die Schwarzwurzel heben.

Für die Chips:
1 Schwarzwurzel
Neutrale Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Schwarzwurzel putzen, gegebenenfalls schälen und anschließend mit einem Sparschäler sehr dünne Streifen abschneiden. Die Streifen vor dem Frittieren gut trocken tupfen.
Öl in einer Fritteuse oder in einem Topf auf 170 °C erhitzen und Schwarzwurzeln darin kurz frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und salzen.

PROFI TIPP

Man legt Schwarzwurzeln nach dem Schälen in Zitronenwasser, damit sie nicht braun werden und ihre helle Farbe behalten. Die Säure aus der Zitrone (oder auch Essig) hemmt diese chemische Reaktion und sorgt dafür, dass das Fleisch der Wurzel weiß bleibt.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.