

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Mario Kotaska



Stefan Marignoni

Panierte Schwarzwurzeln mit Kartoffel-Lauch-Walnuss-Strudel und Radieschensauce

Zutaten für zwei Personen

- Für die Schwarzwurzeln:** 250 g Schwarzwurzeln
1 Zitrone
1 Ei
3 EL Milch
300 g Butterschmalz
30 g Mehl
30 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Strudel:** 1 Packung Blätterteig
200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Stange Lauch
20 g Walnüsse
2 Eier
100 g Butter
20 g Parmesan
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Radieschensauce:** ½ Bund Radieschen
100 g Sahne
100 g Crème fraîche
200 ml Weißwein
¼ Bund Petersilie
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Schwarzwurzeln waschen, schälen und in Salzwasser bissfest blanchieren, dann abseihen und abtropfen lassen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Schwarzwurzeln mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Ei und Milch verquirlen. Schwarzwurzeln in Mehl, Ei-Milch-Mischung und Semmelbrösel panieren. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Schwarzwurzeln goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Butter in einem Topf auslassen, bräunen und auf diese Weise eine Nussbutter herstellen. Kartoffeln schälen und mit einem Hobel in Scheiben schneiden. In Salzwasser kurz ankochen, dann abgießen.

Lauch putzen, fein schneiden und leicht in einer Pfanne in etwas Rapsöl anbraten. Parmesan reiben. Walnüsse hacken. Einige Walnüsse für die Garnitur beiseitelegen. Gekochte Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ein Ei, Parmesan, gehackte Walnüsse und angeschwitzten Lauch zur Kartoffelmasse geben und alles vermengen. Blätterteig auslegen, mit Nussbutter bestreichen und die Kartoffel-Lauch-Masse auf den Teig geben. Zu einem Strudel einrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Ei trennen, dabei das Eigelb auffangen. Eigelb leicht verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Radieschen putzen, in Stifte schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Sahne angießen und etwas köcheln lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Radieschen-Sahne-Sauce mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche einrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.