

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2020 ▪  
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Mario Kotaska



**Sautierte Schwarzwurzeln unter der Blätterteighaube mit Radieschen-Salat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Schwarzwurzeln:**  
 ½ Platte Blätterteig  
 4 Stangen Schwarzwurzeln  
 ¼ Stange Porree  
 1 rote Zwiebel  
 1 Orange  
 50 g Walnüsse  
 1 Ei  
 300 ml Milch  
 100 g Crème fraîche  
 2 Zweige Majoran  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Schwarzwurzeln schälen und in Milch einlegen. Schwarzwurzeln anschließend in feine Scheiben schneiden und in Olivenöl scharf anbraten. Lauch putzen, vom Strunk befreien und in Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Muskatnuss reiben. Schwarzwurzeln zusammen mit Lauch und Zwiebel bei kleiner Hitze weiterbraten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Saft und Abrieb der Orange zu den Schwarzwurzeln geben und alles mit Crème fraîche und Majoran vermengen.

Walnüsse im Ofen trocken rösten, leicht andrücken, einige Walnüsse für die Garnitur beiseitelegen und die restlichen zum Gemüse geben. Alles in eine feuerfeste Form geben. Blätterteig auf die Größe der Form ausstechen und dann die Form mit dem Blätterteig abdecken. Ei trennen und Eigelb auffangen. Blätterteig mit Eigelb bepinseln und alles im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

**Für den Salat:**  
 10 Radieschen  
 1 EL Honig  
 1 EL Senf  
 2 cl weißer Balsamico  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Radieschen putzen, waschen, trockentupfen, in Stifte schneiden und salzen. Radieschenblätter fein hacken. Radieschenstifte und –blätter vermengen. Essig, Honig, Senf und Olivenöl verrühren und Radieschen damit marinieren. Mit restlichen Walnüssen (von oben) garnieren und apart servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.